



Foie gras d'oie à la truffe

TM5 – TM6

Niveau : moyen

Temps de préparation : 20 min

Temps total : 72 heures

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 foie gras d'oie cru (400-500 g)
- 20 g de pineau des Charentes
- 5 g d'armagnac
- 2 c. à café de sel
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 15 g de brisures de truffe noire
- 800 g d'eau
- 300 - 400 g de glaçons
- Film alimentaire résistant à la chaleur, réfrigérateur

Infos nutritionnelles pour 1 portion

- Calories : 1881 kJ / 450 kcal
- Protides : 4.7 g
- Glucides : 1 g

- Lipides : 47.5 g

1. Séparer les lobes du foie gras et les éveiner à l'aide d'un couteau pointu, en retirant soigneusement les veines de bout en bout. Mettre les lobes du foie gras éveinés dans un saladier, les arroser avec 10 g de pineau des Charentes et l'armagnac, puis saupoudrer 1 c. à café de sel et 1 pincée de piment d'Espelette. Laisser macérer 30 minutes minimum.
2. Retourner les lobes du foie gras dans le saladier, les arroser avec les 10 g de pineau restants, saupoudrer la c. à café restante de sel et 1 pincée de piment. Laisser macérer de nouveau 30 minutes.
3. Parsemer le foie gras de brisures de truffe et le reconstituer à la main. Le déposer au centre d'une feuille de film alimentaire résistant à la chaleur (50 cm environ), filmer le foie en évacuant bien l'air et le rouler sur un plan de travail pour former un saucisson. Renouveler l'opération avec 4 autres feuilles, en serrant bien les extrémités à chaque fois. Pour la dernière feuille, faire un nœud avec les extrémités et poser le foie gras dans le Varoma.
4. Mettre l'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 12 min/Varoma/vitesse 2. Retourner délicatement le foie gras et prolonger la cuisson vapeur 12 min/Varoma/vitesse 2. Retirer le Varoma. Mettre délicatement le foie gras dans un grand saladier rempli d'eau froide, y ajouter les glaçons et laisser refroidir 30 minutes environ. Retirer le foie gras filmé du grand saladier et le réserver 3 jours minimum au frais. Servir tranché sur des toasts grillés.

Conseils et astuces

Accompagnez le foie gras d'un jurançon AOC moelleux ou d'un pacherenc du vic-bilh : le cépage petit manseng possède une vivacité qui allège le foie gras tout en équilibrant sa légère amertume par son moelleux.

Utilisez un foie gras éveiné et surgelé, en prenant soin de le laisser préalablement décongeler au réfrigérateur.

Accompagnez le foie gras d'un confit d'oignons.

Cette recette est proposée par Thermomix. Elle est disponible sur la plateforme de recettes Cookidoo.