

Foie gras frais

Parez le foie - l'envelopper dans un torchon de toile ou dans un linge humide. Au moment de la cuisson, saler légèrement et poivrer finement le foie gras.

Faire un excellent consommé avec carcasses et abats de volaille - le réduire à $\frac{3}{4}$ litre (bien salé) (ou poivré) - Passer le bouillon à travers une mousseline dégraisse - le mettre dans une cocotte en terre égraisse.

Chauffer doucement - à 60° plonger le foie assaisonné dans le bouillon - la température ne doit pas dépasser 65° - le foie doit rester excellent le centre doit être rose - laisser refroidir complètement le soir dans sa jatte - jurer au frigo - 1 H 2

Foie au Sacherenc

Saler légèrement le foie - le poivrer et le citronner le mettre tel quel ni gras dans une cocotte de cuisson et le laisser 10 min dans un four à 170°

Retirer la cocotte et verser sur le foie la bouteille de vin blanc. Remettre au four - même température et laisser finir à couvert 10 min. Retirer la cocotte et laisser refroidir le foie sans sa cuisson - servir glacé avec jus de canard gras (ou jus grillé)