

Foie gras en rouleau

*500 g de foie gras cru éveiné
8 gr de sel
1 pointe de poivre
1 pointe de 4 épices
Cellophane*

Assaisonner le foie gras sur toutes les faces.

Le modeler en rouleau, faces brillantes à l'extérieur.

Le disposer sur une feuille de cello.

Rabattre les extrémités et le rouler comme indiqué sur la vidéo.

Bien ficeler les extrémités avec une ficelle fine.

Couper le surplus.

Disposer ce rouleau sur une 2ème feuille de cello, un peu plus grande.

Rabattre à nouveau les extrémités et le rouler comme indiqué sur la vidéo.

Ficeler.

Faire bouillir 2 litres d'eau dans une cocotte.

Quand l'eau bout à gros bouillons, plonger le rouleau de foie gras.

Arrêter immédiatement le feu sous la cocotte, et laisser refroidir.

Mettre ensuite la cocotte (avec le rouleau toujours dans l'eau) au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, votre foie gras aura durci.

Le retirer de l'eau, l'entourer à nouveau de cello et le laisser au frigo jusqu'à la dégustation.

Plus vous attendrez pour le déguster, meilleur il sera .

Se conserve 15 jours.