

## Conserve de foie gras de canard mi-cuit.

- 1 foie gras de canard de 500 à 600g
- sel
- poivre.



■ *Conserve de foie gras de canard mi-cuit en bocal.*

Vous devez disposer d'un foie le plus frais possible, et le cuisiner dans la journée même de l'achat. Cette version est nature, mais vous pouvez faire mariner votre foie avant dans de l'alcool, et utiliser des épices selon votre goût.

■ Dénervez votre foie en écartant les lobes et en supprimant la grosse veine centrale à l'aide d'un petit couteau pointu, ainsi que les éventuelles traces de fiel vertes. Laissez les petits vaisseaux, sinon vous allez massacrer votre foie.

■ Faites un mélange équilibré de poivre moulu et sel pour en avoir l'équivalent de 4 cuillères à soupe. Roulez votre foie sur toutes les faces dans ce mélange. Le foie doit être bien assaisonné.

■ Placez votre foie dans un bocal, ou coupez-le en 2 pour le mettre dans des bocaux plus petits.

■ Refermez les bocaux selon les instructions du fabricant, en prenant bien soin de nettoyer parfaitement la surface de contact entre le verre et le joint en caoutchouc.

■ Plongez votre bocal délicatement dans une cocotte d'eau bouillante pendant 30 minutes.

■ Laissez refroidir puis entreposez dans un endroit frais pour quelques mois.