



**RECETTE
EN LIVE !**
19 septembre
14 h 30
(Halle 17)

Le foie gras du Sud-Ouest confit sans cuisson (et sans perte)

2	lobes de foie gras (1 kg)
1 dl	de porto
0,5 dl	de cognac
7 g	de sel nitrite
3 g	de poivre noir moulu
3 à 4 kg	de gros sel
2	rouleaux de bande de gaze (en pharmacie)

- ▶ Après avoir dénervé le foie gras, le plaquer puis l'arroser du mélange cognac/porto.
- ▶ L'assaisonner ensuite du mélange sel/poivre, de part et d'autre, le plus uniformément possible.
- ▶ Entourer de papier film presque hermétiquement, puis le laisser reposer au moins 3 heures au réfrigérateur
- ▶ Ressortir le foie gras, le laisser à température ambiante, puis le mouler (lui donner une forme) soit dans une terrine classique (entouré de papier film), soit

le façonner en boudin et l'entourer de film plastique. Entreposer au réfrigérateur pour le solidifier pendant au moins 4 heures.

- ▶ Sortir le foie gras du réfrigérateur et l'enrouler immédiatement et régulièrement dans les bandes de gaze.
- ▶ Dans un bac, étaler du gros sel au fond, y déposer le foie gras et ajouter le reste de gros sel jusqu'à complètement le recouvrir.
- ▶ Faire séjourner le bac à sel avec le foie gras pendant 48 heures (temps défini pour un modelage en terrine. Le temps et l'assaisonnement peuvent varier selon le calibre du foie gras).
- ▶ Après 48 heures, ressortir le foie gras, ôter les bandelettes. Pour le trancher, utiliser un couteau fin et long chauffé à l'aide d'un haut récipient rempli d'eau chaude.

David Tarnowski



D'une droiture sans compromis, ce jeune chef a un talent fou et il ne cesse d'éblouir ses convives dans son gracieux restaurant panoramique qu'il tient avec sa compagne



Laurence Dufour. Avec succès, il s'attache à mettre en valeur les meilleurs produits avec une méticulosité d'horloger et une fantaisie de poète.

Le Montagne
Rue du Village 21, 1803 Chardonne
Tél. 021 921 29 30,
www.le-montagne.com