

# Salle à Manger

réception - restaurant

## **Foie gras de canard déveiné et assaisonné prêt à cuire**

*(Composition sel & poivre)*

Etaler le film alimentaire sur le plan de travail, placer les lobes de foie gras déveinés sur le film, arroser d'un alcool et d'épices éventuellement (pineau, cognac, layon...).

Remettre le petit lobe sur le dessus. Rouler le foie gras dans le film alimentaire en serrant très fort, fermer les bords et rouler sur la planche pour que le foie gras soit bien compressé dans le film, nouer les extrémités.

Recommencer l'opération plusieurs fois avec le film alimentaire.

Enrouler ensuite dans un torchon en serrant bien. Nouer les extrémités et réserver au réfrigérateur 15 minutes.

Cuisson : Porter une grande quantité d'eau à ébullition, arrêter le feu, y plonger le foie gras. Lorsque l'eau est froide, sortir le foie gras de l'eau. Placer le foie gras au réfrigérateur quelques jours.

le restaurant interprété par  
*Les treilles*  *Gourmandes*



*Les recettes de Mickaël, Chef des cuisines de la Salle à Manger*

[www.lasalleamanger.fr](http://www.lasalleamanger.fr)

LA SALLE À MANGER - ROUTE DE CANDÉ - 49220 LE LION D'ANGERS - Tél. 02 41 41 99 81