



Foie gras mi-cuit au cassis et son Chutney à la Crème de Cassis

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon 20%	4cl
Foie gras cru surgelé	1kg
Poivre	5g par kilo de foie
Sel	10g par kilo de foie

Les étapes

1. Sortez votre foie gras du congélateur en amont : 24h au réfrigérateur puis 1h à température ambiante avant de commencer la recette.
2. Séparez les 2 lobes du Foie gras. Si vous avez acheté un foie gras dénervé, c'est parfait : une étape de moins !
Sinon dénervé-le : il suffit de venir récupérer les nerfs et les veines avec les doigts, ou même une pince à épiler !
N'hésitez pas à abimer le foie, il se reconstituera à la cuisson. Rassemblez les morceaux.
3. Etalez votre foie dans un plat, et assaisonnez-le avec le sel, le poivre et la Crème de Cassis de Dijon. Il faut que ça imprègne tout le foie.
Si vous avez le temps, vous pouvez le laisser reposer au réfrigérateur toute une nuit.
4. Hop ! Direction le four préchauffé à 160°C, pendant 5 à 6min. Dès qu'il y a 1cm de gras autour, il faut sortir de foie gras du four.
À la sortie, mettez le foie gras dans une terrine,

tassez pour chasser l'air. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur une fois que c'est froid. Le tour est joué !

Attendre environ 3 jours avant de déguster.

Pour accompagner votre foie gras, vous pouvez préparer un chutney d'oignons à la Crème de Cassis de Dijon :

Faites d'abord revenir les oignons environ 40min à couvert sur feu très doux. Une fois qu'ils sont bien fondus, versez la Crème de Cassis de Dijon et refaites cuire 35 à 40min, sans couvrir jusqu'à réduction complète du liquide.

Bon appétit !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr