



6 personnes



20 minutes



35 minutes

un foie gras cru  
épices ou alcool au choix  
1 cuillère à café de sel  
1 pincée de poivre

## Foie gras maison

Laissez tremper les foies au moins 1h dans l'eau tiède salée pour les amollir et faire sortir le sang.

Procédez au dénervage : écartez les 2 lobes, incisez avec un petit couteau le grand lobe de haut en bas sur un bon centimètre de profondeur. Ôtez le nerf principal en le tirant. Ecartez ensuite les 2 lobes à la main sans forcer, retirez le faisceau de nerf qui apparaît. Prenez le petit lobe, rattrapez le nerf dans sa partie haute et tirez doucement jusqu'en bas. Ne vous inquiétez pas si vous cassez le foie, il sera reconstitué ensuite.

Assaisonnez de sel et poivre. Ensuite ajoutez avec parcimonie les épices ou l'alcool de votre choix. Répartissez le foie dans vos bocaux en verre stérilisés en tassant bien. Fermez bien les pots hermétiquement, placez-les dans la cocotte-minute, séparés par un torchon pour ne pas qu'ils se choquent entre eux.

Comptez 12min de cuisson à partir du sifflement. Conservez-les au frais. A déguster 3 ou 4 jours plus tard, il n'en sera que meilleur. Sinon, il se

garde 6 mois au réfrigérateur.