FOIE GRAS POCHE AU VIN ET AU EPICES
DE L'AUBERGE DE POMMAYRAC

Ingrédients :

1 lobe de Foie Gras

1/2 L de Vin Rouge (plutôt fruité et léger)

Sel, Poivre

Badiane

Mélange 4 épices (muscade, cannelle, gingembre, girofle)

RECETTE :

Porter à ébullition le Vin et les épices

Laisser reposer 2H à couvert

Reporter à ébullition et verser sur le Foie Gras avec un chinois

Filmer le tout pour que le Foie Gras soit confit pour une cuisson douce

Le laisser environ 30 min à température ambiante

Et enfin le mettre au frigo au moins 2 heures

Enlever le gras à la surface

Et servir froid