

PRÉPARATION DU FOIE GRAS



PRÉPARATION DU FOIE GRAS

Comment **préparer un foie gras** frais, comment le cuire ? Le foie gras est un plat simple qui demande un peu de préparation avant de le cuire. Pour que le **foie gras** présente une belle couleur ivoire foncée légèrement rosée, il doit être dénervé.

Un foie gras non préparé risque de présenter des vaisseaux apparents mais surtout il risque d'être amer.

Pour être correctement dénervé et **préparer le foie gras** doit être à température ambiante, il suffit donc de le sortir du frigo une heure avant sa préparation. Ouvrez le **foie gras** en deux en séparant tout simplement les deux lobes.



Retirez le reste fiel. Attrapez la grosse veine qui se trouve sur chaque lobe, dégager-la avec la pointe du couteau ou éventuellement avec les doigts. Il suffit de dégager la veine et ses ramifications en tirant délicatement dessus. Elles vont se décoller.



Retirez autant de veine que possible, ouvrez éventuellement les lobes en deux. Saler et poivre les deux lobes du foie gras.



Reformez les lobes, le foie gras est prêt à être cuisiné selon vos goûts.



 [Imprimer les instructions](#) pour préparer le foie gras

Comment préparer un foie gras avant de le faire mariner, cuire ou de le mettre en terrine