

FARCE AU FOIE GRAS



RECETTE DE LA FARCE AU FOIE GRAS

La **farce au foie gras** est un classique des recettes de Noël et du Nouvel An ! Cette farce au foie gras est ultra simple à réaliser et elle transformera la moindre volaille en plat de fête. Cette farce est une base à laquelle vous pourrez ajouter de nombreux ingrédients pour créer des variantes.

Eplucher l'oignon. Hacher l'échine de porc et l'oignon en utilisant la grille fine. Mélanger ensemble : le foie gras, l'échine de porc, l'oignon, le cognac, le jaune d'oeuf, le sel et poivre et la farine. Le mieux est de mélanger avec les mains. L'utilisation de gants souples est tout à fait possible pour mélanger les ingrédients de la farce. Ecraser grossièrement 700g de marrons à la fourchette. Ajouter les marrons à la farce au foie gras et mélanger.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Supprimez l'alcool si le repas doit être partagé avec les enfants, ou jetez le cognac et essuyez le foie gras avant de le faire cuire, il restera parfumé, mais le gros de l'alcool sera retiré.

 [Imprimer la recette](#) de la Farce au foie gras

Farce au foie gras - une recette pour Noël