

FOIE GRAS AU GEWURZTRAMINER



RECETTE DU FOIE GRAS AU GEWURZTRAMINER :

On l'oublie souvent, mais le foie gras est aussi une spécialité alsacienne, voici une recette classique du Noël alsacien : le **foie gras au Gewurztraminer**.

Dans cette recette, le foie gras est mariné et cuit dans du vin de **Gewurztraminer** relevé par une pointe de porto.

Faire préchauffer le four à 80 °C. Utiliser la fiche "Préparer un foie gras" pour préparer le foie gras. Saler et poivrer le foie gras sur toutes ses faces, mais attention de ne pas trop le saler puis le mettre dans la terrine de cuisson. Tasser le foie gras et éliminant le plus de poches d'air possible. Verser le Gewurztraminer sur le foie gras et fermer la terrine. Placer la terrine dans un plat plus grand contenant de l'eau, le niveau d'eau devant arriver à mi hauteur de la terrine. Faire cuire le foie gras au bain marie pendant 15 à 20 minutes environ selon les goûts et la taille du foie. Sortir le foie gras mi cuit au cognac et le laisser 1 heure environ à température ambiante. Poser une feuille de film alimentaire sur le dessus du foie gras et y répartir les galets puis laisser le foie gras "se tasser" une nuit au réfrigérateur. Conserver impérativement le foie gras mi -cuit au frigo.



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](#) du Foie gras au gewurztraminer

Foie gras au gewurztraminer - une recette de foie gras alsacienne un pour Noël alsacien