# FOIE GRAS cuit au sel

**Pour 10/12 personnes préparation 30mn repos 4 jours**

|  |  |
| --- | --- |
| 500g foie gras cru et déveiné | 3 c à s de poivre |
| 500g de gros sel | 2 c à s de baies roses |
| 90g de sucre | 1 c à s de piment d'espelette |

**1°) Faites tremper le foie 2h dans un saladier d'eau froide pour le débarrasser de ses impuretés.**

**2°) Concassez les baies roses et le poivre dans un mortier. Ajoutez le piment d’Espelette. Réservez 1 cuillère à café du mélange pour la présentation.**

**3°) Égouttez le foie gras puis essuyez-le dans du papier absorbant. Entourez-le d'une bande d’étamine ou d'un torchon propre, et serrez les extrémités avec de la ficelle de cuisine ou des élastiques comme pour faire une papillote.**

**4°) Mélangez le sel, le sucre et le poivre et le piment. Dans un plat creux plus grand que le foie. Mettez une couche du mélange puis déposez le foie dessus, puis recouvrez-le avec le reste du mélange.**

**5°) Laissez reposer 12heures au frigo (sans ventilation). Veillez à ne pas dépasser ce temps car cela risquera de trop cuire le foie par contact avec le sel.**

**6°) Retirez l'étamine délicatement en veillant à ce qu'il n'y ait pas de sel sur le foie gras. Emballez le foie dans du film alimentaire puis dans une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 3 à 4 jours au frigo.**

**7°) Sortez le foie gras 15mn avant de le servir, saupoudrez-le du mélange réservé de baies, poivre, et piment puis coupez en tranches d'environ 5mm.**