

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Torchon de foie gras maison aux abricots secs

Pour 6 parts

Préparation : 20 min

Cuisson : 6 min

Repos : 12 à 24 h

Ingrédients :

1 coffret de foie gras spécial Torchon

6 abricots secs

1/2 cuillère à café des 4 épices

1 litre de bouillon de volaille

Fleur de sel

Préparation :

Sortez votre foie gras 15 à 20 minutes avant de le préparer.

Déballez le torchon.

Sortez la petite bouteille d'armagnac.

Dans une casserole de 20 cm de diamètre, faites chauffer à feu doux le bouillon de volaille avec 5 cl d'armagnac et les 4 épices. Laissez infuser quelques minutes puis baissez le feu pour que le bouillon soit frémissant.

Sortez le foie gras de son emballage et coupez-le en deux dans le sens de l'épaisseur.

Disposez les abricots secs sur la moitié du foie gras et refermez le tout avec l'autre moitié du foie gras en tassant un peu.

Positionnez le foie gras à 2 cm du bord du torchon, roulez-le en serrant pour qu'il soit bien maintenu et obtenir un cylindre dodu.

Attachez les 2 côtés avec les élastiques puis déposez le torchon dans le bouillon frémissant et laissez infuser 6 minutes.

Enlevez la casserole du feu et laissez refroidir le torchon dans son bouillon.

Placez la casserole au réfrigérateur et laissez une nuit au frais.

15 minutes avant de consommer votre foie gras ; sortez le torchon du bouillon, égouttez-le puis ouvrez le torchon et découpez des tranches à l'aide d'un couteau à lame fine et lisse.

Saupoudrez les tranches de fleur de sel.