

Foie gras au rouleau cf Grégory Cuilleron



Ingrédients : 1 foie gras de canard de 500 g environ, 4 cuillers à soupe de Cognac, 1 pointe de curry, 3 cuillers à soupe de porto, sel, poivre.

Mélanger le porto, le cognac et le curry.

Séparer les deux lobes du foie et les déveiner. Verser la marinade sur toute la surface du foie. Saler, poivrer. Couvrir de film alimentaire et laisser 24 heures au réfrigérateur en retournant le foie.

Préchauffer le four à 100°C.

Dérouler un morceau de film alimentaire de 40 cm environ.

Déposer sur le film le plus gros lobe, en prenant soin de placer la face extérieure et lisse sur le film. Recouvrir avec l'autre lobe, face extérieure et lisse vers le haut.

Rabattre les bords du film pour façonner un rouleau de 10 à 15 cm de diamètre en chassant l'air sur les côtés (S'il y a de l'air, cela fera des poches de gras).

Enrouler dans un second film alimentaire puis dans deux feuilles d'aluminium.

Enfourner puis baisser immédiatement la température du four à 80°C. Faire cuire 45 minutes. laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pendant 24 h.