

Distillerie du Centre  
Entrée



Foie gras mi-cuit au Fruitier



Par Romain JALLET  
Restaurant LA MARMITE  
29 avenue de La Gare  
87210 LE DORAT

**Ingrédients**

- 1 lobe de foie gras d'environ 500g
- 4 cl de Fruitier
- Sel, poivre

**Progression**

Dénervé le lobe de foie gras et le mettre dans un plat.  
Arroser le foie gras avec le Fruitier.  
Ajouter 8g de sel et 2g de poivre.  
Laisser mariner au réfrigérateur pendant environ 2 heures.  
Sur un torchon propre, disposer le foie gras au centre et l'envelopper.  
Le mettre ensuite sous-vide et le faire cuire dans l'eau pendant 20 minutes à environ 75°C.  
Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.