

# Recette du Foie Gras

Acheter des foies de 500Gr éveinés

Pour un foie de 500Gr

Mettre 8 g de sel fin, 2g de poivre blanc et 1 pincée de sucre en poudre dans un récipient.

Poser le foie dans le récipient et le tourner dans ce mélange.

Arroser le foie avec du Lillet (Blanc ou Rouge)

Laisser au frigo 24H00

Le lendemain déposer l'appareil dans une terrine, bien tasser, et poser sur la terrine un film percé.

**Cuisson micro-onde 20 secondes / 100Gr (pour 500Gr = 1 minute) à 650°**

Immédiatement après cuisson, enlever le film, mettre le couvercle de la terrine et enfourner au frigo.

**Consommer la terrine au bout de 5 à 6 jours**

**Bon Appétit**