

# COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

C'est maison, le foie gras c'est vous qui le doser et ça se conserve des lustres, top à sortir si des invités à la dernière minute.

## Proportions pour environs 6 Personnes

**Total 3h20mn    Préparation 20 mn    Repos 0 mn    Cuisson 3h00**

## Les Ingrédients

1 Cou de canard - De la Chair à pâté - Sel / Poivre - Foie Gras frais

## La Recette

Séparer la peau, du cou du canard.  
Garder le cou pour faire des grattons.  
Couper sur la longueur, puis dégraisser au maximum la peau.  
Étaler une couche de chair à pâté.  
Préparer une belle tranche de foie gras  
Faire un mélange Sel 7Gr + 2 Gr de Poivre et enduire le foie.  
Mettre sur la chair à pâté, puis roulé et mettre en boite.  
Sertir et stériliser à 100° pendant 3h00.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Certains cousent la partie la plus petite, une fois cuit cela ne se voit plus et cette version est plus simple.

Perso je n'utilise pas d'alcool en cuisine, à vous de voir !!!



## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

## Matériel Particulier

Matériel pour Stériliser.