

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 boîte.
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.