

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Foie gras mi-cuit au chocolat

Nous serons nombreux à déguster du foie gras lors des **fêtes de fin d'année** et je vous propose aujourd'hui une recette dont le titre vous a peut être surpris(e) mais croyez-moi le **mariage du foie gras et du chocolat** va vous plaire, vous surprendre, vous allécher au point d'envisager plus souvent des recettes salées avec le chocolat.



Aucune **difficulté majeure**, j'ai compilé plusieurs recettes pour mettre au point celle-ci par contre un thermomètre est indispensable lors de la cuisson.

1 foie gras cru
60 g de Xocopili

Pour un foie de 600 g
12 g de sel
8 g de sucre
Noix de muscade

Gros sel
Lait
Des glaçons

Séparez les 2 lobes du **foie gras** et coupez les extrémités. Plongez les 2 lobes dans du **lait glacé salé au gros sel**. Réservez au frigo 6 à 12h. Le lait permet de dénervé plus facilement le foie gras.

Dénervé le foie gras une fois revenu à **température ambiante**.

Réduisez le **chocolat** en poudre. Mélangez le **sel**, le **sucre** et la **noix de muscade** fraîchement râpée. N'hésitez pas à utiliser le mortier pour le faire et le pilon pour le mélange.

Il n'est pas indispensable de mettre plus d'épice puisque le **chocolat Xocopili** est épicé. Vous pouvez le trouver à Paris chez **G Detou** ou dans tous les magasins vendant les chocolats **Valrhona**.

Assaisonnez chaque lobe de foie gras et **saupoudrez** de chocolat l'intérieur et l'extérieur.

Formez **deux boudins** dans un **film alimentaire** et faites un noeud à chaque extrémité. Enveloppez chaque boudin dans un **papier alu** et réservez au frigo pour **24 h**.

Faites chauffer dans une marmite de **l'eau à 80°**. Il est indispensable d'avoir un thermomètre pour la cuisson du foie gras.

Vous allez cuire chaque lobe séparément dans une eau qui ne doit jamais **dépasser 83°** ou descendre **en dessous de 77°**. La cuisson est de **10 minutes** pour un foie gras mi-cuit et de 15 minutes pour un foie gras cuit.

Enlevez le papier alu et plongez chaque lobe l'un après l'autre. Par précaution, j'ai mis les lobes de foie gras dans un **sac à congélation**.

A la fin de la cuisson, déposez le lobe dans une **eau glacée** avec beaucoup de glaçon pendant **30 minutes**.

Puis réservez au frigo pour **24 heures** de nouveau enfermez dans un papier Alu. Le lendemain, mettez un papier film propre ou même faites des portions.

Le foie gras mi-cuit au chocolat peut être congelé ou mangé 3 jours après.

Un grand moment de plaisir absolu et savoir qu'il y en a dans mon congélateur me rejoins.