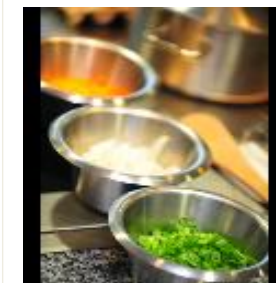


# Les Recettes De François-Xavier Bouvet



## Ingrédients

Pour 10 personnes

Temps de préparation 30 min

Cuisson 1h30-2h

UN LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD  
CRU ENTRE 500 ET 600 GR

1 KG DE GRAISSE DE CANARD

POIRES BIEN FERME	10
VIN ROUGE	1.5L
ORANGE ZESTE	1
CITRON ZESTE	1
BÂTON DE CANELLE	2
GINGEMBRE FRAIS	10GR
POIVRE BLANC EN GRAIN	5GR
CLOU DE GIROFLE	4PIÈCES
MUSCADE EN POUDRE	3GR
MIEL TOUTE FLEURES	400GR

## Déroulement des Recettes

### Foie gras façon torchon

Eveiner le foie gras. Rouler le foie gras dans un film alimentaire une première fois en le serrant fort, Percer avec une aiguille le film à plusieurs endroits puis rouler une deuxième fois dans le film pour le protéger correctement. Le disposer dans une terrine en terre. Verser de la graisse de canard chaude (130°C) sur le foie gras et laisser refroidir à température ambiante. Une fois refroidie **conserver au réfrigérateur**.

Se conserve alors une dizaine de jours avant ouverture.

### Poires pochées

Faire bouillir le vin avec tous les ingrédients. Eplucher les poires et les mettre dans le vin et cuire doucement (frémissement) pendant une heure ou deux suivant les poires. Les poires doivent être fondantes mais doivent se tenir. Réserver au froid.

### Au moment de servir

Couper des tranches de foie gras de 50gr, couper les poires en deux, une moitié avec la queue à garder entière et l'autre moitié peut être coupée en brunoise et cerclée sous la tranche de foie gras. Servez avec un peu de salade et une tranche de brioche toastée.