

Figues au foie gras

Ingrédients pour 4 personnes :

12 figues sèches
20 cl d'eau
2 cuillères à soupe de sucre
150 g de foie gras cuit au sel

Préparation du foie gras :

200 g de foie gras mi-cuit au sel
500 g de sel de Guérande

Commencer la préparation 3 jours avant.

Peser le foie, très important pour la suite; le dénervé, le poivrer, l'envelopper dans une étamine. Mettre du gros sel dans un récipient creux, poser le foie, verser le gros sel. Tout le foie doit être en contact avec le sel.

Le temps de cuisson du foie dans le sel est calculé en fonction de son poids. 2 heures pour 100 g. Par exemple un foie de 650 g restera 13 heures dans le sel.

Au bout de ce temps le sortir, bien l'essuyer avec du papier absorbant.
Allumer le four à 120° ou thermostat 4
Enfourner le foie, laisser 15 minutes.
Quand le foie a un peu refroidi le rouler dans du film alimentaire.
Réserver au réfrigérateur 48 heures.

Préparation finale :

Faire chauffer l'eau dans une casserole avec le sucre, lorsqu'elle bout arrêter le gaz, plonger les figues.

Laisser infuser 15 minutes.

Egoutter les figues, les équeuter. Les laisser refroidir.
Au moment de servir, les ouvrir en les fendant sur un côté.

Couper le foie gras, en glisser un morceau dans chaque figue.