



## Récapitulatif de l'atelier de foie gras

Vous avez préparé 500 grs de foie gras.

Sortez votre foie gras une heure du frigo avant l'éveinage.

Une fois nettoyé, assaisonnez le à votre gout  
20 grs de sel / kilo  
10 grs de poivre ou piment d'espelette / kilo

Si vous souhaitez, vous pouvez ajouter du sauternes, du porto, du cidre de glace  
etc....

Laissez le au frigo pour 24 heures pour renforcer son goût. (optionnel)

Sortez le 1 heure avant du frigo pour le mettre en ballotine.

Une couche de papier film, fermé avec un nœud de chaque côté, et une couche  
de papier aluminium (côté mat à l'extérieur)

Remettez le au frigo pour 24 heures minimum.

Faire frémir une casserole d'eau et plonger les ballotines environ 2 minutes en  
veillant à ne pas faire bouillir l'eau.

Puis remettez les directement au frigo.

Attendez minimum 24 heures pour le déguster.

Vous pouvez les mettre au congélateur pour plusieurs mois.

Et bon appétit .....

### **Vachement gourmand Inc.**

4 place du commerce H3E 1J4 QC Montréal (Ile des soeurs)

Tél : 514 766-2233 [www.vachementgourmand.ca](http://www.vachementgourmand.ca) info@vachementgourmand.ca