

GÄNSELËWWER

FOIE GRAS

Wàs brücht m'r?

- 1 Gänselëwwer (odder e Entelëwwer)
- 2 Cl Cognac
- 6 Gr Sàlz
- 2 Gr Pfeffer
- E Messerspitz « Quatre Épices »

Ingrédients

- un foie gras de canard (ou un foie gras d'oie)
- 2 cl de Cognac
- 6 g de sel
- 2 g de poivre
- une pointe de couteau de « Quatre Épices »

Wie wìrd's gemàcht?

D'Gänselëwwer müess güet gepùtzt wàre.

Defir brécht m'r d'Lëwwer üssenànder ùn màcht àlli Éderle ùn Hittle eweg.

D'Lëwwer ìn e Schìssel laje ùn de Cognac drüf lëère. De Sàlz, 's Gewìrz ùn de Pfeffer ìn d'Hànd màche ùn d'Lëwwer güet inriwe. D'Schìssel mìtere Frìschhàlftolie züdecke ùn e Nàcht làng ìm Iस्कàschte rühje lon.

Àm nächschte Dàà de Offe ùf 110 Gràd vorheize ùn e Wàsserbàd rìschte.

D'Lëwwer ìn e Terrine odder ìn e Inweckglàs màche ùn zü màche.

D'Terrine (odder 's Glàs) ìn 's Wàsserbàd ìn de Offe stelle.

30 bis 40 Minüte koche lon.

M'r kànn e Thermometer benütze fer ze lueje ob d'Lëwwer güet gekocht ìsch : sie müess 70 Gràd wàrm sinn.

Üssem Offe hole ùn kàlt lon wàre.

Préparation

Le foie doit être soigneusement nettoyé.

Pour cela, casser délicatement le foie pour le déveiner et le dénervé. Retirer toutes les veinules et les petites peaux.

Poser le foie dans un grand bol et l'arroser de cognac. Mettre le sel, les épices et le poivre dans le creux de la main et masser délicatement le foie.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffer le four à 110° et préparer un bain-marie.

Mettre le foie dans une terrine ou dans un bocal en verre et refermer.

Placer la terrine dans le bain-marie et enfourner.

Laisser cuire 30 à 40 minutes.

Pour vérifier la cuisson, on peut utiliser un thermomètre à viande. Le foie est cuit lorsqu'il aura atteint 70°.

Sortir du four et laisser refroidir.