



## FOIE GRAS MAISON

### INGRÉDIENTS

- 500 g de foie gras cru
- 6 g de sel
- 2 g de poivre
- 2 c. à c. d'Armagnac, Cognac ou Porto (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Sortir le foie gras 1 h avant.
2. Retirer les veines principales.
3. Saler, poivrer et arroser d'alcool. Mélangez doucement.
4. Mettre foie dans une terrine en tassant légèrement.
5. Faites cuire au bain-marie au four à 110 °C pendant 40 min.
6. Laisser refroidir puis réserver 24 h au réfrigérateur avant de servir.



**SURGÉLÉ** ❄️

**29<sup>€</sup>**<sub>99</sub>

Le kg : 56,58 €

Foie Gras de Canard Cru I.G.P.  
du Sud-Ouest surgelé  
**REFLETS DE FRANCE**  
Eveiné qualité extra, 530 g.

NOUVELLE-  
AQUITAINE



**58<sup>€</sup>**

Le kg

Foie gras de canard cru<sup>(m)</sup>  
**REFLETS DE FRANCE**  
Eveiné, qualité extra.



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.