

# Foie gras "cuit" dans le sel parfumé

**POUR 6 PERSONNES – TREMPAGE : 1 H 30**

**PRÉPARATION : 10 MIN – CUISSON DANS LE SEL : 10 H**

**REPOS : DE 24 À 48 H**

● 1 foie gras cru dénervé de 500 g ● 700 g de gros sel ● 1 cuil. à café de poivre noir en grains ● 2 cuil. à soupe de thym ● 1 cuil. à soupe de romarin ● 1 cuil. à café d'origan ● 1/2 cuil. à café de piment doux ● un rouleau de gaze (à acheter en pharmacie, en précisant pour usage alimentaire).

Faites tremper le foie gras pendant 1 h 30 dans un récipient d'eau froide. Essuyez-le dans du papier absorbant. Emmaillotez-le bien serré dans la bande de gaze. Veillez à ce qu'il soit parfaitement enveloppé. Versez le gros sel dans un saladier. Rassemblez le poivre, le thym, le romarin, l'origan et le piment dans le bol du mixeur, hachez grossièrement et incorporez au gros sel en mélangeant bien pour une bonne répartition des arômes. Versez un lit de ce sel dans le fond d'un plat creux, déposez le foie et recouvrez-le entièrement avec le reste du sel. Pour bien cuire, le foie doit être entièrement en contact

avec le sel. Placez au réfrigérateur pendant 10 h (comptez 2 h de cuisson par 100 g de foie). Une fois ce temps écoulé, sortez le foie du sel, enlevez la gaze et retirez l'excédent de sel avec un pinceau sec. Recouvrez-le d'un film alimentaire opaque et remettez-le au frais pour 24 h encore. Vous pouvez le laisser reposer jusqu'à 48 h avant de le déguster avec des toasts.



Et le salage, on l'emmailote avec de la gaze.