

# Foie gras cookeo : 4 recettes



## Foie gras cookeo : 4 recettes

La première recette un foie gras au Pineau des charentes <http://www.recettesrapidesfaciles.com/2018/01/foie-gras-au-pineau-des-charentes-recette-cookeo.html>



Pour cette seconde recette c'est un foie gras au Porto <https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras-de-canard-porto-bocal/>



Pour cette troisième recette au cookeo c'est un foie gras traditionnel <https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras/>



Pour cette 4è recette c'est un foie gras au Sauternes <https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras-sauterne/>

---

**Foie gras cookeo une première tentative réussie**



# Foie gras cookeo une première tentative réussie

## Ingrédients

500 g de foie gras cru éveiné

7 g de gros sel

2 grammes de poivre

120 ml de pineau des Charentes

Film alimentaire

Ficelles de cuisson

## 1ERE ETAPE Assaisonnement et marinade du foie gras

Salez et poivrez les lobes de foies gras sur chaque face.

Placez Les lobes de foies gras dans un récipient puis versez sur chaque face le pineau des Charentes.

Filmez le récipient puis placez au frigo pendant 12 heures

## 2<sup>E</sup> ETAPE Réalisez des ballotins de foie gras



Sortez vos lobes de foie gras 2 heures avant de réaliser les ballotins.

Déposez les lobes de foies gras sur du papier absorbant.

Réalisez des ballotins de foie gras (longueur 18 cm max) avec du film alimentaire et de la ficelle de cuisine aux extrémités. Serrez bien les boudins de foie gras.

## 3<sup>E</sup> ETAPE La cuisson

Placez les ballotins de foie gras dans le panier vapeur du cookeo.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Programmez 17 mn de cuisson rapide ou [sous pression](#).

Pendant la cuisson préparez un récipient avec de l'eau et de la glace éventuellement. L'eau doit être très fraîche.

Quand la cuisson est terminée plongez les ballotins de foie gras dans l'eau.

Placez ensuite les ballotins de foie gras 12 heures [au frigo](#).

