

## FOIE GRAS EN CONSERVE

**Pour permettre une conservation plus longue du foie gras, on peut le cuire en conserve. Plonger un bocal de 500 g dans de l'eau à 80 ° C pendant 2 H pour obtenir du mi-cuit et augmenter la température à 103 ° C pour une cuisson complète.**

**Laisser refroidir le bocal et placer le mi-cuit au frais. Attendre 1 mois au minimum pour le mi-cuit, et 4 mois pour l'autre avant de le déguster.**

*Cette technique permet de conserver le mi-cuit environ 1 an et le cuit 3 ans, mais il n'est pas aussi savoureux que celui cuit en terrine.*