

**FOIE GRAS AUX FIGUES BLANCHES**

**Pour 6 personnes** - Préparation : 1 h + 20 min. Cuisson : 10 à 15 min – Repos : 1 nuit

1 foie gras de canard frais de 500 à 600 g  
1 litre de lait  
2 cuillerées à soupe de confiture de figues blanches 1 cuillerée à café d'armagnac  
1 pincée de 4 épices  
8 grammes de sel  
1 cuillerée à café de poivre concassé

**La veille.**

Faire dégorger le foie gras dans le lait à température ambiante pendant 1 heure.  
Séparer les lobes du foie. Les dénervé, écarter l'intérieur des lobes avec le dos d'une cuillère jusqu'à l'apparition d'une veine. Suivre délicatement celle-ci afin de la retirer complètement. Le plus gros lobe possède deux veines positionnées l'une sur l'autre.

Arroser les lobes d'armagnac, les saler à l'extérieur comme à l'intérieur et les saupoudrer d'une pincée de quatre-épices. Disposer 2 cuillères de confiture de figues blanches au centre du gros lobe, le recouvrir avec le second, parsemer de poivre concassé.

Emballer le foie dans plusieurs épaisseurs de film alimentaire afin de former un rouleau, puis serrer les extrémités et les ficeler. Faire rouler le boudin sur le plan de travail en tenant les extrémités, afin de comprimer le foie.

Faire bouillir une casserole d'eau. Feu éteint, y plonger le foie 10 à 15 min (en fonction de la texture choisie). Garder au frais 24 heures avant de déguster.

**Le lendemain .**

Servez le foie gras avec des tartines de pain séché aux fruits secs.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :