



TERRINA DI FOIE GRAS CON MOSTARDA DI FRUTTA E VINCOTTO DI FICHI

Ingredienti

1 Foie gras fresco intero
2 gr sale fino
2 gr zucchero
3 cl Armagnac
1 bicchierino vin cotto di fichi
Mostarde di frutta

Procedimento

Dividere in pezzi grossolani il foie gras e liberarlo dalle venuzze. Aggiungere sale, zucchero e Armagnac.

Impastare con le mani in una ciotola. Coprire e lasciare riposare in frigo per una notte.

Stendere su un tagliere pellicola da cucina e inserirvi l'impasto. Compattarlo a rotolo, aiutandosi anche con la chiusura della pellicola.

Cuocere al vapore o bollire a 90 gradi.
affreddare in acqua e ghiaccio e lasciare in freezer per una notte.
Stemperare un'ora prima di servirlo.

Tagliare a rondelle e impiattare con mostarde e gocce di vincotto.