

## Recette du Foie gras

### **Ingrédients** :

- 1 foie gras
- 1 verre de lait

### **Recette** :

- Mettre le foie dans l'eau avec le verre de lait.
- Le laisser reposer 1 heure.
- Le sortir, l'essuyer, le saler et le poivrer.  
(On peut rajouter un peu de cognac ou de l'armagnac...)
- Poser le foie gras dans la terrine avec son couvercle.
- Le mettre à four chaud 180° au bain marie.
- Faire cuire 1 heure.
- Puis le laisser dans le four se refroidir.