Foie gras cookeo : faites le vous même

Je vous propose ici 2 recettes de foie gras Cookeo glanées sur le net je n’ai pas encore eu le temps de les testées mais elles me paraissent réalisables . Si toutefois vous connaissez déjà ces recettes ou que vous les avez réalisées donnez nous vos impressions .

Ballotins de foie gras

Ingrédients

350 g de foie gras éveiné mariné 4 h dans le lait puis essuyé

500 ml de lait

Sel poivre

200 ml d’eau

Préparation

Assaisonnez le foie gras puis formez un boudin de 5 cm de diamètre en filmant très serré. Placez au congélateur 15 mn .

Versez 200 ml d’eau dans la cuve.

Placez le foie gras refroidi dans le panier vapeur puis placez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Refroidissez le foie gras dans de l’eau 30 mn, puis placez au frigo pendant 2 jours.

Une autre recette foie gras cookeo

Moulinex cookeo

Foie gras

Celine Guillermin

Ingrédients :

pour 3 "boudins"
-1 lobe de foie
-porto rosé et rouge ou rouge
(pas que du rosé car trop sucré)
quantité selon les goûts
--sel/poivre

Dénerver le foie Mélanger les portos Salez poivrez Mettre le foie dans le porto Laissez macérer 24 heures

Faire des boudins (pas trop gros) en enroulant dans plusieurs couches de papier cuisson bien serrées

Faire cuire en cuisson rapide avec 200 ml d'eau le temps de cuisson dépend du diametre du boudin prévoir le diamètre du boudin -1 (soit par exemple 4minutes de cuisson pour un boudin de 5 cm de diametre)
Trempez immédiatement le foie gras dans de l'eau froide et le placer au frais pendant au moins 12 h avant de le déguster!!
Bon appétit

RecettesCookeo.net