



Foie Gras, mon ami... Comment te déguster ?

Facile puisque tu veux être un gastronome avisé, alors apprends les règles simples édictées à mon sujet par les Maîtres es Foie Gras de mon Cercle des Amoureux du Foie Gras, car vois-tu, je réunis chaque année des personnalités du monde des arts, des lettres, des sciences et des médias et voici ce qu'ils précisent à mon sujet :

Tout d'abord à propos de mon service :

- Sortir le **Foie Gras** de son contenant (et/ou du réfrigérateur) environ 40 à 60 minutes avant le repas.
- Pour faciliter le démoulage, plonger très rapidement le contenant du Foie Gras dans de l'eau chaude.
- Passer le couteau sous l'eau chaude pour **un tranchage parfait** du Foie Gras.
- Une fois démoulé, ne pas retirer toute la graisse, elle est délicieuse.
- Préserver les papilles : à l'apéritif, par exemple, pas d'alcools forts, d'olives ou de cacahuètes. Le vin prévu pour accompagner le Foie Gras **en entrée**, est le bienvenu pour ce moment-là.
- Ne pas tartiner le Foie Gras. Le déposer sur un morceau de pain ou le « cueillir » tout simplement à la fourchette...

Pour en savoir plus, se rendre dans la rubrique « **Déguster le Foie Gras** » !
