

## Foie Gras Perigord

**INGREDIENTI:** *(per 8 persone)*

*500 g di fegato d'oca*

*2 dl Franciacorta Brut*

*2 dl dei Cognac*

*8 g di sale*

*2 g di pepe bianco*

*6 tartufi da 10 g l'uno, conservati*

*5 cl di acqua di governo dei tartufi*

*5 cl di Madeira*

*un bouquet d'insalata*

**PROCEDIMENTO:**

Mondare il fegato d'oca aprendolo a libro e scalzando la nervatura centrale. Condirlo con il sale e il pepe e lasciarlo marinare per otto ore in un recipiente con il Franciacorta e il Cognac.

Sgocciolare il fegato, disporne una parte in una terrina, adagiarvi nel centro i tartufi mondati e completare con il rimanente fegato.

Cuocere la terrina in forno o a bagnomaria a 70° C per 30 minuti.

Lasciare raffreddare la preparazione, porla per qualche ora nel frigorifero a rassodare, quindi tagliarla a fette, servirla con il Madeira e l'acqua di tartufo fatti ridurre e guarnire con un bouquet d'insalata.