

## Cum se prepară *foie gras* într-un sat francez?

Getta

Se lasă ficatul de rață să se înmoaie la temperatura camerei, apoi se pune sare, piper și cam 2 linguri de porto sau vin alb dulce. (Eu am pus 4 și rău am făcut.) Se lasă câteva ore sau peste noapte în frigider.



Vasul cu ficatul se pune în bain-marie cu apa încălzită prealabil. (De remarcat vasul jena care a supraviețuit multor mutaturi de când a părăsit România acum mai bine de 40 de ani.) Se lasă în cuptor timp de 45 de minute la 110°. (Din păcate, am lăsat 40 de minute.)





Se pune un carton decupat ca un capac și se pune o geutate pentru a elimina grăsimea dintre loburile de ficat. (Al doilea ficat așteapta să fie introdus în cuptor.)





*Foie gras* cu gem de ceapă sau gem de smochine și un pahar de vin alb dulce, Monbazillac sau Sauternes sau Murfatlar. Remarcați hanukia albastră sclipind în noapte.



P.S. Trec la mărturisiri. Nu mi-a reușit atât de bine ca în alte dăți. Am pus prea mult porto – se simte alcoolul prea tare și omoară gustul ficatului, în plus, ar fi trebuit să las la cuptor 5 minute în plus. Un sfat: dacă vi se întâmplă așa ceva sau mai rău, nu spuneți nimic, probabilitatea e mare ca nimeni să nu observe. O spun din experiență.