

Démonstration culinaire dans le cadre du Saint-Mont en fêtes

Le foie gras mi cuit de Marc Passerat a fait l'unanimité



Démonstration culinaire dans le cadre du Saint-Mont en fêtes

Dans le cadre de Saint-Mont en fêtes samedi à 13 heures sur le site de Plaisance Marc Passerat chef du restaurant du château du Haget a Montesquiou a préparé devant un nombreux public de gourmets curieux un foie de canard au pain d'épice .

Il a découpé en quelques morceaux un beau foie frais qu'il a assaisonné de sel et de poivre qu'il a imbibé d'armagnac et le malaxant manuellement pour bien mélanger les ingrédients . Il a mis le foie dans une terrine l'a bien tassé manuellement encore jusqu'à ce que plus rien ne dépasse des bords . Il a alors mis le tout dans un four micro ondes réglé a grande chaleur pour cinq séquences de quarante secondes entrecoupées d'autant d'arrêts du même temps. Le foie est alors mi-cuit peut être découpé en tranches pour être dégusté sur des tranches de pain d'épice . Présentée par dégustation au public présent la recette de Marc Passerat a fait l'unanimité .



Marc Passerat en action



Les aides s'activent a la préparation des toast