



Le foie gras : comment le connaître et le reconnaître ?

◆ Le foie gras cru

C'est le foie gras cru que vont cuisiner les transformateurs : grands conserveurs ou conserveurs à la ferme et les restaurateurs. Nous pouvons aussi acheter le foie gras cru pour en faire des terrines maison ou des recettes chaudes élaborées. Il se présente alors sous vide (grande distribution) ou sans conditionnement spécifique, dans les marchés au gras, typiques du Sud-Ouest par exemple.

Il peut être conservé 7 jours à une température de 0°C à + 4°C.

◆ Le foie gras prêt à consommer

Le foie gras prêt à consommer comporte trois appellations réglementées : Foie gras entier, Foie gras, Bloc de foie gras. Seules ces 3 appellations peuvent bénéficier du terme "foie gras" dans la dénomination de vente : elles ne contiennent que du foie gras et un assaisonnement.

✓ Le foie gras entier

Il s'agit d'une préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes entiers de foie gras et d'un assaisonnement. A la coupe, il présente une coloration uniforme.

Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux de vie, les vins de liqueur et les vins.

✓ Le foie gras

C'est une préparation composée de morceaux de lobes de foie gras agglomérés pouvant provenir d'animaux différents et d'un assaisonnement. Il présente un aspect marbré esthétique très recherché au tranchage.

✓ Le bloc de foie gras

Il s'agit d'une préparation composée de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de foie gras, il devient « Bloc de foie gras avec morceaux » et présente alors une belle tranche où les morceaux sont bien visibles.

Hormis ces 3 appellations, il existe des préparations à base de foie gras d'oie ou de canard.

Le parfait de foie gras est composé au minimum de 75% de foie gras. Les pâtés, purée de mousse ou galantine contiennent au minimum 50% de foie gras.

Au sein d'une même appellation, les foies gras se répartissent en fonction de leur mode de cuisson en deux grandes catégories qui déterminent leur texture mais également leur durée de conservation.

◆ Le foie gras mi-cuit ou en semi-conserve

Sa texture onctueuse est un peu plus ferme que celle du foie gras cru. Il est cuit à 64-85°C à cœur. En bocal, boîte ou récipient hermétique, il peut être conservé 6 mois à une température de 2°C à +4°C. Sous film, sous vide, il peut être conservé 21 jours à 2-4 °C et en croûte, brioche ou terrine sous film ou sous vide, 15 jours à 2-4°C.

◆ Le foie gras en conserve

En bocal ou en boîte, il est cuit à 110°C à cœur. Sa texture, encore plus onctueuse que les précédentes, évolue au fil des années. Le foie gras absorbant sa propre graisse, il gagne en onctuosité en vieillissant. Il peut être conservé plusieurs années (10 à 15 °C).

ATTENTION : La durée de conservation est indiquée par le fabricant. Par exemple, 6 mois est un ordre de grandeur, mais cela peut être plus ou moins selon le traitement thermique. Il faut donc se référer aux indications du fabricant. **Référence CIFOG (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras)**