

Une fois que c'est terminé, ne pas s'inquiéter de l'état pathétique du foie. Il n'est pas fichu...



Si le foie contient beaucoup de traces de sang qui ne partent pas facilement, vous pouvez le faire tremper dans du lait pendant une bonne heure, protégé par un film alimentaire.

Ensuite égouttez le soigneusement et reprenez la recette à l'étape suivante (utilisez ensuite ce lait, maintenant parfumé au foie gras, pour faire un gratin par exemple).



Le mettre dans un plat assez large, genre plat à gratin.



Mélanger entre eux les épices, et en répandre la