

## Détail de l'Atelier « Foie Gras »

Durant 3 heures, je vous révélerai tout ce qu'il est important de savoir sur ce met de roi : La terrine de foie gras mi-cuit.

Le foie gras, de l'histoire, à la découpe, la dénervation, l'assaisonnement, le secret de sa cuisson. Je répondrai à toutes vos questions en dégustant quelques préparations accompagnées d'un verre de Monbazillac.

Vous repartirez riche de savoir et de la terrine de foie gras que vous aurez préparé !!... Plusieurs formules possibles :

### Tarif :

Atelier Foie Gras + 1 nuit en chambre d'hôtes (petit déjeuner inclus) : **275€ (1 ou 2 personnes)**

Sur demande, Atelier seul, **180€ (1 ou 2 personnes)**

Contenu de l'atelier :

- La petite histoire du foie gras
- Qu'y a-t-il derrière l'étiquette
- Foie d'oie ou de canard
- Comment choisir un foie gras cru
- Cru ou cuit : quelle conservation
- Comment le servir et le déguster
- Quel pain quel vin pour le déguster ?
- Réalisation d'une terrine de foie gras mi cuit
- Les recettes de la Borie du Chevrier

