

## FOIE D'ÀNEC

1 Fetge d'ànec  
1 Copa de brandy  
1 Culleradeta de sal

1 Culleradeta de sucre  
Pebre  
Nou moscada

Deixar escalfar el foie a temperatura ambient, fins a que estigui prou tou, com per poder partir-lo en 2 trossos i retirar les venetes i nervis que es trobin.

Posar els trossos en un recipient amb una culleradeta de sal, una culleradeta de sucre, una copeta de brandy, un polsim de pebre i un polsim de nou moscada.

Deixar-ho a la nevera un mínim de 2 hores, donant-li la volta cada ½ hora aproximadament.

Posar aigua en una cassola de fang i escalfar al foc. Quan estigui a punt de bullir, passar-ho al forn i deixar que s'estabilitzi a 200° C (forn per baix). Posar el recipient amb el foie a la cassola, al bany Maria i deixar-ho 10 minuts.

### Opció A (sabor més natural)

Treure el fetge, escorre'l del greix, esmicolar-lo una mica, posar-lo en un film transparent de cuina i enrotllar-lo el més fort possible, tancant les puntes com un caramel. Deixar refredar.

Quan hagi quedat ben dur, desembolicar el "caramel" i tallar a rodones per servir a taula.

### Opció B (sabor més marinat)

Treure el fetge, escorre'l del greix, esmicolar-lo una mica, escórrer i treure el greix del recipient de forma que hi quedi el brandy i els condiments, tornar-hi a posar el fetge i barrejar-ho. Tornar al bany Maria 10 minuts més.

Posar-ho en una terrina i deixar refredar. Abans que es refredi, treure l'oli de dalt amb una cullereta.