

FOIE GRAS (GANSLEWER)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Foie gras en bloc, terrine, plus rarement en croûte, comme celui qui fit la réputation du foie gras de Strasbourg fin du 18e siècle, grâce au pâtissier-cuisinier du Maréchal de Contades, Jean-Pierre Clause. Le gavage des oies existe en réalité depuis l'Antiquité égyptienne, puis fut longtemps pratiqué par les juifs d'Europe centrale. Se consomme frais, froid ou poêlé, lors d'événements festifs.