

Rincez le soigneusement sous l'eau tiède pour éliminer les dernières traces sanglantes.



Écartez doucement les deux lobes.



Tirez vers vous les nerfs de façon à les retirer sans les couper, il faut les "suivre" et accompagner, au besoin en passant avec les doigts à travers la chair du foie sous le nerf.

C'est le premier moment délicat de la recette, on a les mains très très grasses (normal avec un foie gras me direz-vous), et il faut essayer de ne pas en oublier, ou en tout cas le moins possible.

