Combien de foie gras prévoir pour 10 personnes ?

Père Noël

Imaginez la scène : la douce odeur du pain grillé, une table chatoyante, les rires d'enfants, les bougies qui vacillent et, au centre, ce mets tant attendu qu'est le foie gras. Difficile de passer à côté lors des festivités de fin d'année, en particulier lorsque le Père Noël s'accorde lui aussi une petite gourmandise entre deux livraisons ! Mais lorsque l'on reçoit une joyeuse tablée de 10 convives, une question toute simple peut devenir un véritable casse-tête : combien de foie gras faut-il prévoir pour régaler tout ce monde sans risquer la faute de goût (ou pire, la pénurie) ?

Combien de foie gras pour 10 personnes ?

C'est la question qui revient lors de chaque repas en famille, surtout quand la magie de Noël opère et que tout le monde trépigne d'impatience devant la terrine scintillante. Pour satisfaire 10 invités autour de la table, la quantité idéale de foie gras dépend de plusieurs facteurs : l'appétit de vos convives, le type de plat (entrée ou plat principal), et, bien sûr, le reste du menu.

De façon générale, on estime qu'il faut prévoir entre 50 à 70 g de foie gras par personne pour une entrée généreuse. Cela représente, pour un groupe de 10 convives, un total de 500 à 700 g de foie gras. Pour ceux qui veulent en savoir plus sur le calcul détaillé par personne, je vous invite à consulter ce calcul de la quantité par personne.

Une petite astuce *magique* : il vaut mieux prévoir un peu plus que pas assez, car le foie gras a ce pouvoir d'éveiller l'appétit… même chez les lutins !

Petit conseil du Père Noël : « Mieux vaut un peu trop de foie gras que pas du tout, car les miracles de Noël se partagent toujours en tranches généreuses. »

Tableau des quantités de foie gras recommandées

Tableau récapitulatif

Nombre de convives	Entrée (50g/personne)	Entrée festive (70g/personne)	Repas principal (100g/personne)
4	200g	280g	400g
6	300g	420g	600g
10	500g	700g	1 000g
12	600g	840g	1 200g

Pour une tablée de dix, vous voilà armés de chiffres précis ! À titre d'exemple, si vous disposez d'un bloc de 500g de foie gras, il conviendra à une entrée pour 10 si vos convives sont raisonnables… ou à 7/8 gourmands si les étoiles brillent très fort dans leurs yeux !

Facteurs à prendre en compte

La quantité, c'est tout un art ! Avant de sortir la cuillère magique pour mesurer, posez-vous quelques questions : le foie gras est-il servi en entrée, en plat ou à l'apéritif ? Les autres mets seront-ils copieux ? Y aura-t-il une ribambelle de toasts ou un généreux pain brioché pour l'accompagner ?

Un détail à ne pas négliger : la texture et la qualité du foie gras (entier, bloc, mi-cuit…). Un foie gras artisanal bien assaisonné a tendance à se savourer en petites bouchées, tandis qu'une mousse légère se tartine plus largement.

Les enfants, eux, profitent souvent de petites portions, sauf s'ils veulent impressionner le Père Noël !

Le foie gras et la magie de Noël

Le foie gras n'est pas un mets ordinaire : c'est l'un des rares aliments capables de transformer un simple repas en festin inoubliable. D'ailleurs, il se raconte dans les livres anciens que le Père Noël lui-même en cacherait toujours un peu dans sa hotte… pour son retour au Pôle Nord.

« Le foie gras, c'est comme une boule de Noël : chaque bouchée renferme une surprise et un éclat de fête ! »

Choisir la bonne quantité, c'est donc offrir à ses invités une part de rêve et d'émerveillement.

Petites astuces pour un service parfait

Même avec la bonne quantité, la réussite d'un service de foie gras dépend d'un dernier détail magique : la présentation ! Disposez le foie gras sur une assiette fraîche, accompagnez-le de quelques figues ou d'un confit d'oignons. Jouez sur les textures et les couleurs pour que chaque bouchée brille comme un sapin illuminé.

N'oubliez pas les toasts dorés, légèrement tièdes, qui offriront une base parfaite à vos tranches de foie gras. Une petite fleur de sel sur chaque part, et voilà — vos invités n'auront plus qu'à fermer les yeux pour savourer la féérie du moment.

Astuce bonus : Pour ne pas perdre une miette de cette douceur, pensez à découper de fines tranches à l'avance, comme un lutin le ferait pour gagner du temps lors de la tournée du Père Noël !

FAQ sur la quantité de foie gras pour 10 personnes

Pour vous aider à devenir le maître de la quantité parfaite à Noël, voici une série de questions fréquentes accompagnées de réponses claires et concrètes.

Peut-on préparer le foie gras à l'avance ?

Oui, il est même recommandé de préparer le foie gras au moins 24 heures à l'avance pour qu'il révèle tous ses arômes. Vous pouvez le conserver au frais, bien emballé.

Faut-il compter plus de foie gras si c'est en plat principal ?

Absolument ! Prévoyez entre 100 et 120 g par personne si le foie gras est servi en plat unique, accompagné d'une garniture simple.

Comment ajuster la quantité si il y a beaucoup d'enfants ?

Généralement, les enfants prennent des portions plus petites. Vous pouvez réduire la quantité globale de 10 à 20 % selon leur appétit… à moins que le Père Noël n'ait donné des consignes spéciales !

Combien de tranches obtient-on avec 700g de foie gras ?

En coupant des tranches de 1 cm d'épaisseur, vous obtenez environ 14 tranches généreuses. Cela permet à chacun de goûter, et même de se resservir.

Avec quels accompagnements servir le foie gras ?

Des toasts briochés, des pains aux fruits secs, quelques fruits frais ou confits (figues, pommes), un soupçon de confiture d'oignon ou de chutney, selon les préférences de chacun.

Le foie gras se congèle-t-il ?

Oui, le foie gras peut se congeler s'il est mi-cuit ou cru, bien protégé. Pensez à le sortir la veille et à le laisser revenir doucement à température avant dégustation.

Que faire s'il en reste ?

Vous pouvez préparer des petits canapés pour le lendemain, l'intégrer dans une salade ou le transformer en mousse. Une excellente façon de prolonger la fête !

Offrir la juste quantité de foie gras, c'est l'assurance que petits et grands – lutins compris – aient leur part de magie sur la table. Pour prolonger un moment aussi précieux, pourquoi ne pas imaginer une chasse au trésor gourmande où chaque indice mène vers une bouchée de ce délicieux trésor ? Après tout, quand la féerie s'invite à table, chaque instant devient une aventure savoureuse…