

Terrine de foie gras

CUISIMAGES

Réf :
1019

Type :
Entrée
froide

Préparation :
40min
Repos:

Cuisson :
30 min
A 150°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients

- 1 foie gras de 550g
- 2 càs de Muscat ou Porto blanc
- 6g de sel
- ½ càc de poivre
- 1 càc de sucre

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



Laissez reposer le foie gras à température pendant 1H.

Ouvrez le foie gras en séparant les 2 lobes, puis en les ouvrants comme un livre.

(Parfois on doit également ôter la fine pellicule du dessus)



Suivez les veines et ligaments à l'aide d'un économe ou d'un couteau.
Retirez-les délicatement.

Préchauffez le four à 150°C pendant 15 min. avec un bain marie.



Déposez le foie gras dans un saladier.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de sucre.



Versez l'alcool et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Répartissez la moitié des gros morceaux au fond de la terrine, les plus petits au centre et les derniers gros morceaux dessus. Tassez.



Déposez la terrine dans le bain marie et laissez cuire pendant 30 min.

Le dessus sera recouvert de graisse fondu.

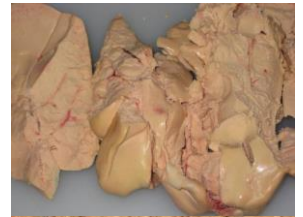


Versez cette graisse dans un récipient puis tassez le foie gras dans la terrine.

Déposez un sac de riz afin de tasser jusqu'à refroidissement.

Faites fondre la graisse et recouvrez-en la terrine refroidie.

Laissez figer la graisse puis entreposez au frais plusieurs jours, avec le couvercle.



Conseils
Variante
Vin

Passez la lame d'un couteau autour de la terrine, elle se démoulera facilement.
Parfumez avec l'alcool de votre choix : Muscat, Armagnac...
Muscat de Venise