

Terrine de foie gras

Une terrine de foie gras se prépare 5 à 7 jours avant de la consommer.

Sortir du frigidaire le foie gras cru 1h avant de le préparer pour que le foie soit plus souple pour le travailler.

Si vous l'avez congelé cru au préalable, il faut l'avoir mis dans le frigidaire 24h avant pour une décongélation douce.

Préchauffer le four à 100°C (th. 5)

Séparer les lobes et les déveiner en évitant de trop les manipuler : Séparer les 2 lobes. Pour le gros lobe, l'ouvrir en 2 avec les doigts dans le sens de la longueur, tout en écartant le foie gras sur les bords. Enlever la veine principale en forme de Y en partant de la base du foie, et finir avec le 2eme veine qui se trouve sous le premier.

Assaisonnez sel, poivre, sucre :

- Sel : 1 c. à c. de sel fin
- Poivre : $\frac{3}{4}$ c. à c. de poivre du moulin
- Sucre : 1 c. à c. de sucre

Mettre les lobes dans la terrine, tassez-les. Placer le premier lobe au fond de la terrine en tassant très légèrement (face déveinée au-dessus), puis placer le deuxième lobe (face déveinée en vis-à-vis de la première) et tasser de nouveau et aplanir légèrement.

Mettre la terrine (sans le couvercle !) dans un plat rempli d'eau à 75°C. Aidez-vous d'un thermomètre plongé dans l'eau pour ajuster la température avec quelques gouttes d'eau froide, de façon à ce que celle-ci se stabilise entre 71° et 73°C.

Mettre votre four à 100°C (th.3)

Enfournez l'ensemble dans le four de telle façon que vous puissiez surveiller et le thermomètre et le dessus de votre foie gras.

Durée environ de 45 minutes.

Pour constater l'à point de cuisson, enfoncer la pointe du couteau dans le foie et laissez-là 20 secondes. Si elle ressort tiède, c'est cuit.

Quand la terrine a refroidi, la mettre au frais pendant minimum 4/5 jours. Entourer votre terrine de film alimentaire pour éviter qu'elle prenne les odeurs du réfrigérateur. Peut se garder et être consommé 8-9 jours après cuisson.