

Terrine de queue de boeuf au foie gras

Préparation 30 mn

Cuisson 4 h

48 h de repos

Les ingrédients pour 8 personnes :

450-500g de foie gras cru de canard

1 queue de boeuf (elle pesait 1,2 kg)

1 gros oignon

1 grosse carotte

1 poireau

1 branche de céleri

3 clous de girofle

1 bâton de cannelle

1 bouquet garni

2 c à c de sel

12 grains de poivre noir

3 feuilles de gélatine

1 c à s d'arôme Patrelle

Pour accompagner prévoir une vinaigrette aux échalotes et moutarde à l'ancienne

Dans un grand faitout verser 2,5 l d'eau froide, saler, et y plonger la queue de boeuf. Porter à ébullition en écumant régulièrement.

Peler et émincer l'oignon, la carotte, le céleri et le poireau. Les ajouter dans le faitout avec les clous de girofle, la cannelle, le bouquet garni, le poivre, et laisser cuire 3 h à couvert à feu doux. Au bout de 3 h retirer le couvercle et continuer la cuisson 1 h. Égoutter la queue de boeuf et filtrer le bouillon. Il doit en rester un bon demi-litre. Diluer dans le bouillon encore chaud les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide, bien mélanger. Ajouter l'arôme Patrelle pour colorer le bouillon.

Détacher la viande des os et des parties gélatineuses et l'effiloche.

Couper le foie gras en tranches de 1,5 cm, retirer les grosses veines des tranches et les faire revenir dans une poêle bien chaude 1 mn environ de chaque côté.

Égoutter les escalopes de foie gras sur du papier absorbant et les réserver.

Dans une terrine de 1 l de contenance (voir conseils plus bas), couvrir le fond avec une couche de viande effilochée. Ajouter un peu de bouillon puis couvrir avec une couche d'escalopes de foie gras, donner un tour de moulin à poivre. Recommencer avec de la viande, du bouillon et des escalopes, poivrer et terminer avec de la viande. Verser le reste de bouillon.

Couvrir la terrine et la laisser reposer au réfrigérateur 48 h.

Pour le service accompagner la terrine d'une vinaigrette aux échalotes et à la moutarde à l'ancienne.

Conseils :

Pour démouler la terrine j'ai coupé une première tranche et fait glisser la terrine sur le fond pour la décoller et la démouler, mais une autre fois je mettrai un papier film dans la terrine pour faciliter le démoulage. L'arôme Patrelle n'était pas prévu dans la recette, mais quand j'ai vu la couleur beaucoup plus claire du

bouillon par rapport à la photo du livre (inutile de se demander si la photo était trafiquée), j'ai utilisé ce stratagème pour colorer le bouillon et avoir un joli contraste de couleur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>