

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TERRINE DE FOIES GRAS DE CHRISTINE FERBER

pour 10 personnes :

1 foie gras d'oie frais de 500g - 1 foie gras de canard frais de 500g - 12 g sel - 3g sucre roux - 1g poivre blanc moulu - 8cl de liqueur de noix (n'en ayant pas je l'ai remplacée par du rhum) -

Poser les foies dans un grand plat ou saladier, couvrir d'eau froide et de glaçons. Recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur. Le lendemain, les poser sur un linge et les laisser à température ambiante 1h00. Séparer les lobes, à l'aide d'un petit couteau retirer soigneusement les vaisseaux sanguins. Mélanger dans un bol le sel, le sucre, le poivre, parsemer ce mélange sur les foies. Reconstituer les foies et les poser dans un plat, le canard en dessous de l'oie. Presser délicatement puis arroser de la liqueur de noix (ou du rhum). Couvrir et laisser macérer pendant 24h00 au réfrigérateur.

Le lendemain préchauffer le four à 60°(th.2). Tapisser une terrine de 20cm (longueur), 8,5cm (largeur), 11cm (hauteur) de film alimentaire en mouillant avant les parois à l'aide d'un pinceau. Presser les foies à l'intérieur, rabattre le film alimentaire. Poser une planchette puis un poids dessus (pour moi planchette + le couvercle de la terrine). Mettre la terrine dans un plat rempli d'eau à 60° (bain-marie). Enfourner et cuire 50 minutes. Laisser refroidir à température ambiante puis entreposer au réfrigérateur sans enlever la planchette et le poids dessus.

À déguster au bout de 5 jours de maturation (et sans chutney, pain d'épices ou autre; simplement du pain de campagne).