

FOIE GRAS EN TERRINE CLASSIQUE

Pour 4 pers : 1 L de lait

1 Lobe de foie gras frais de 500 g

Alcool (vin sucré ou armagnac)

Sel, poivre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Marinade : 8 heures

Repos : 3 jours

Faire dégorger le foie gras dans le lait pendant au moins 4 H au frais. L'égoutter et le laisser ramollir à température ambiante pendant 30 mn.

Le dénervé et l'assaisonner avec le sel et le poivre. Le parfumer avec un alcool et le laisser mariner pendant au moins 8 H au frais.

Le mouler dans une terrine et le cuire au bain-marie dans un four à 130 ° C (th 4-5) pendant 30 mn environ. On doit obtenir 65 ° C à cœur.

On peut arrêter la cuisson à partir de 50 ° C à cœur si on aime plutôt le foie gras mi-cuit et plus rosé.

Le conserver au frais pendant 3 jours afin que l'expansion des saveurs soit complète.

L'ajout d'un alcool est facultatif. Vous pouvez faire le choix de garder le goût authentique du foie gras