

Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 25 mn



Temps de cuisson : 30 mn

Terrine de foie gras au piment d'Espelette



Les ingrédients pour 18 à 20 personnes

- 2 foies gras de canard frais entiers
- 10 g de piments d'Espelette
- 10 g de sel fin
- 5 g de poivre blanc

La Recette

Sortez le foie du réfrigérateur au moins deux heures à l'avance afin qu'il soit à température de la pièce et donc bien souple.

Écartez doucement les deux lobes. A l'aide d'un couteau d'office, tirez vers vous les veines de façon à les retirer sans les couper, il faut les "suivre" et accompagner, au besoin en passant avec les doigts à travers la chair du foie sous la veine.

Disposer les morceaux de foie gras à plat sur un plateau et assaisonner sur toutes les faces en y ajoutant le sel fin, le poivre blanc, ainsi que le piment d'Espelette (vous pouvez y rajouter un peu d'alcool pour parfumer, armagnac ou Porto)

L'assaisonnement du foie est terminé, recouvrez le dessus du plateau avec un film étirable et mettez au frigo pour la nuit.

Le lendemain, le foie est prêt pour la cuisson, sortez-le du frigo et retirez le film du dessus du plat, au moins 2 heures avant la cuisson.

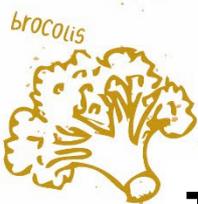
Préchauffez votre four à 120°C. Reconstituez grossièrement le foie dans la terrine, en y posant les morceaux les uns sur les autres.

Posez la terrine dans un plat à bords hauts, remplir d'eau bouillante aux $\frac{3}{4}$

Enfournez le plat, et laissez le foie cuire 45 minutes environ à découvert. Vérifier que vous avez toujours de l'eau tout au long de la cuisson dans votre bain-marie

En fin de cuisson tassez délicatement le dessus de la terrine afin de faire immerger l'exsudat de graisse, et y poser un morceau de carton taillé aux bonnes dimensions recouvert de papier aluminium. Déposez dessus un poids qui permet de maintenir la graisse en surface.

Laissez refroidir 2 heures à température ambiante, puis mettez au frigo. Jusqu'au lendemain ou sur lendemain.



brocolis



aneth



anis



pomme



ail



thym



roquette



menthe

