

Terrine de foie gras et ses poires à botzi



Philippe Roschy

Brasserie le Boulevard 39
1700 Fribourg



Au bénéfice d'un Brevet fédéral de Boucher-Charcutier, il a effectué sa formation de cuisinier chez Didier de Courten et Pierrot Ayer.

www.leboulevard.ch
www.foiegras.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Terrine de foie gras:

1 foie gras cru (500g environ)
7g de sel fin
1g de poivre
2 pincées de quatre-épices
1 cc de sucre
1 cs de porto
1 cs de cognac, d'armagnac, pino
gris ou sauternes

Composition:

Ma terrine est composée
uniquement de lobes de foie gras
extra entier de 1ère qualité.

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Terrine de foie gras

Déveinage

Sortez le foie du réfrigérateur au moins 2 heures à l'avance afin qu'il soit à température ambiante et donc bien souple. Rincez-le soigneusement sous l'eau tiède pour éliminer les dernières traces sanglantes. Écartez doucement les 2 lobes. 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. C'est le premier moment délicat de la recette, on a les mains très grasses (normal avec un foie gras me direz-vous), et il faut essayer de ne pas en oublier, ou en tout cas le moins possible.

Assaisonnement

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Poires à botzi:

15 poires à botzi
1l d'eau
300 gr sucre brun
2 bâtons de cannelle
1 étoile d'anis
1 zeste d'orange
1 dl jus d'orange

Mélanger entre eux les épices (sel, poivre, sucre et 4 épices), et en répandre la moitié sur le foie dans le plat (ça semble beaucoup, ne pas s'inquiéter), et arroser avec les alcools. Retourner le foie, et répandre dessus l'autre moitié des épices. Vous pouvez maintenant laisser le foie, recouvert d'un film alimentaire, mariner au réfrigérateur, quelques heures ou une nuit. Ce n'est pas indispensable, mais le goût sera alors plus profond, plus prononcé. Si vous le faites, avant de passer à l'étape suivante du remplissage de la terrine, il est très important de laisser le foie 2 bonnes heures hors du frigo ou +, pour le laisser s'assouplir à nouveau, faciliter le remplissage, et diminuer le temps de cuisson. Ensuite reconstituer grossièrement le foie et le mettre en terrine en tassant bien. Il n'y a pas de problème à ce que ça soit bien haut dans la terrine, car la cuisson va réduire sérieusement. Pour une question d'esthétique des tranches découpées par la suite, il est intéressant de commencer de remplir la terrine avec le plus gros et le plus lisse des morceaux que vous ayez, et de le déposer avec sa face lisse au-dessous. Récupérer le reste d'assaisonnement et le verser dans la terrine. Bien nettoyer les bords de la terrine avec un papier absorbant pour ne pas laisser de petits bouts de foie ou des gouttes d'assaisonnement qui noirciraient à la cuisson.

Cuisson

C'est le 3ème point délicat de la recette, le plus important, car de la qualité de cuisson dépendent l'aspect et le goût du foie gras terminé. Préchauffez votre four à 100°C, mettez-y un plat pouvant contenir la terrine, et versez y de l'eau bien chaude jusqu'à mi-hauteur. Mettez-y un thermomètre, et quand la température de l'eau atteint 70°C posez-y la terrine. Le foie doit cuire pendant 35 min environ à 70°C, à découvert, surveillez attentivement la terrine. Si la température monte trop ajoutez un demi-verre d'eau froide. Si elle descend trop augmentez un peu la température du four et versez un peu d'eau bouillante dans la terrine (il est bon d'avoir une petite casserole d'eau sur le feu à portée de main pendant toute la cuisson).

Après la cuisson

Une fois le temps écoulé, sortir la terrine du four, puis du plat et la laisser refroidir avec son couvercle. Ne pas s'inquiéter de la réduction de volume du foie qui baigne dans la graisse, c'est normal bien qu'un peu

frustrant... Cette réduction de volume est d'ailleurs, dit-on, un critère de qualité pour un foie gras: les bons foies réduisent moins à la cuisson que les autres. Une fois que le foie est refroidi, la graisse sans être complètement prise devient jaune. Il faut maintenant éliminer les jus de cuisson du foie pour ne garder que le foie lui-même et un peu de graisse pour l'enrober. Pour cela, verser la graisse dans un bol à part, s'arrêter de verser dans ce bol dès que le jus de cuisson commence à apparaître. La graisse restante, mélangée aux jus doit être jetée. **Pressage** Mettez un poids d'env. 500g, sur la terrine pour en faire sortir l'excès de graisse cela pendant 12 heures au réfrigérateur. **Finition** Faites fondre la "bonne" graisse dans le bol pour la rendre bien liquide et en renverser suffisamment dans la terrine pour bien enrober le foie et le recouvrir. Ensuite fermez le couvercle, et mettez au réfrigérateur pour 12 heures afin que le foie s'exprime pleinement.

Conservation

Sous vide, la terrine se conserve 21 jours à une température de 2°C maximum. Si la terrine n'est pas sous-vide elle se conserve ainsi au réfrigérateur une bonne semaine (n'hésitez pas à la recouvrir d'un film alimentaire pour le protéger de l'air), au-delà il est plus sage de la congeler.

Dégustation

Sortir la terrine de son contenant. Pour faciliter le tranchage, passer le couteau fin sous l'eau chaude. La garder au réfrigérateur pendant la préparation de votre entrée. Servez-la accompagnée d'un pain brioché, bien entendu légèrement toasté.

Poires à botzi

Cuire tous les ingrédients pendant une demi-heure ensuite ajouter les poires à botzi lavées.

Cuire encore 30 à 45 min.

Réduire le jus pour obtenir un jus sirupeux.

Bonne dégustation !