

Terrine de foie gras



Philippe Roschy

Brasserie Le Boulevard 39
Boulevard de Pérolles 39
1700 Fribourg



INGRÉDIENTS

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,
pinot gris ou sauternes

PRÉPARATION

Assaisonnement

Assaisonner le foie dans le plat et arroser avec les alcools.
Laisser mariner au réfrigérateur quelques heures.
Ensuite reconstituer grossièrement le foie et le mettre en terrine en tassant bien.

Cuisson

Préchauffer votre four à 100°C, mettre un plat à l'intérieur pouvant contenir la terrine, et verser de l'eau bien chaude jusqu'à mi-hauteur.
Mettre un thermomètre, et quand la température de l'eau atteint 70°C poser la terrine. Le foie doit cuire pendant 25 min environ à 70°C, à découvert, surveiller attentivement la terrine.

Après la cuisson

Laisser refroidir avec un poids d'env. 250g, sur la terrine pour en faire sortir l'excès de graisse au réfrigérateur.

Finition

Faire fondre la «bonne» graisse dans le bol pour la rendre

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

Terrine de foie gras



bien liquide et renverser suffisamment dans la terrine pour bien enrober le foie. Le recouvrir.

Dégustation

Servir la terrine accompagnée d'un pain brioché, bien entendu légèrement toasté.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

