

TERRINE DE FOIE GRAS



Préparation :

Faire dégorger 1kg de foies à l'eau légèrement salée pendant plusieurs heures ;

Egoutter, séparer les lobes, les inciser sur leur longueur, retirer la partie fielleuses, la veine centrale et le maximum de vaisseaux sanguins.

Essorer, peser les foies, les assaisonner avec 20g de sel, 2g de poivre blanc, 30g de vin ou alcool (porto blanc, sauternes, cognac) et réserver 24 heures au froid.

Garnir une terrine de foie gras, poser le couvercle de la terrine et fixer à l'aide d'une pâte morte (facultatif).

Cuire au bain marie dans un four à 200°.

Arrêter le four ou baisser la température.

Temps de cuisson environ 1heure ou plus suivant la grosseur de la terrine, retirer, refroidir.

