

Terrine de foie gras de canard maison



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 300 g de foie gras de canard cru - 1er choix et français
- 50 cl de lait - 1/2 écrémé
- 0,5 cc de sucre
- 1 cc de sel
- 0,5 cc de poivre
- 5 cl d'alcool - facultatif (Porto, Armagnac ou Cognac)

Préparation

- 1 La veille, trempez le foie gras cru dans le lait et réservez-le au réfrigérateur.
- 2 Une demi-heure avant de commencer à le travailler, sortez-le du réfrigérateur, égouttez-le puis essuyez-le avec précaution.
- 3 Sur un plan de travail propre, procédez au déveinage. Il s'agit d'extraire la veine centrale et ses ramifications. Pour faciliter cette extraction, vous pouvez couper le foie au centre dans le sens de la longueur et l'ouvrir en deux (comme une escalope).
- 4 Lorsque le foie est prêt, assaisonnez-le sur les deux faces avec le sel, le poivre et le sucre. Refermez-le.
- 5 Ouvrez votre terrine et posez les plus belles faces du foie gras au fond de la terrine afin qu'elles soient visibles au démoulage. Le foie doit remplir la terrine jusqu'en haut.
- 6 Appuyez doucement avec vos doigts afin d'éviter les trous d'air, peu esthétiques lorsque vous couperez vos tranches.
- 7 Si vous le souhaitez, ajoutez un peu d'alcool entre chaque morceau.
- 8 Faites chauffer l'eau dans un bain-marie à 70°C. Préchauffez votre four à 130°C (th.4). Enfouissez alors votre terrine à mi-hauteur sur une plaque au bain-marie durant 25 à 30 minutes. Avec le thermomètre à viande, vérifiez que le foie gras est compris entre 53 et 55°C à coeur.
- 9 Retirez alors votre terrine du four, laissez-la refroidir à température ambiante une heure puis réservez au réfrigérateur.
- 10 Conservez hermétiquement votre terrine 2 à 3 jours minimum au réfrigérateur avant de la déguster, jusqu'à 10 à 15 jours maximum.

Proposé par

Le blog des anges

Retrouvez Gwen sur son [blog "Le blog des anges"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

