

Foie gras en terrine

Il faut choisir un foie gras de couleur laiteuse, sans tache ni sang, d'un poids de 500 à 600g. Sortir le foie gras deux heures à l'avance, pour qu'il revienne à température ambiante. Ouvrir le foie pour séparer les deux lobes. Déveiner le foie en suivant jusqu'au bout les terminaisons veineuses.

Assaisonner le foie : 12 g de sel et 2g de poivre et 6cl d'alcool par kilo.

Ici pour un foie de 500g : 6g de sel, 1g de poivre, 15 mL d'Armagnac, 15 mL Porto Blanc (pouvant être remplacés par du porto rouge, suaterne, cognac ...) , et éventuellement 1g de mélange 4 épices. Réserver.

Mouler en terrine, cuire au bain marie, dans un four chaud à 140 °C, avec de l'eau bouillante dès le départ. La température d'un foie gras mi-cuit est de 46°C, celle d'un foie gras cuit est de 66°C.

IL NE FAUT PAS DEPASSER LA TEMPERATURE DE 70 °C.

Pour une terrine d'un kilo il faut compter environ 50 min pour 250g environ 25 min.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit être tiède. Laisser refroidir à température ambiante.

Enlever la graisse en surface et réserver la pour le lendemain. Placer une plaquette sur le dessus du foie, presser et laisser refroidir complètement au frigo en plaçant un poids au dessus (un poids d'un kilo, une brique de lait par exemple).

Le lendemain retirer la plaque, et la graisse en surface. Sécher le foie gras, lisser le et couler la graisse dessus préalablement tiédie et filtrée.

Conserver 3 jour au frigo pour faire murer le foie avant de la consommer.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>