

Terrine de foie gras mi-cuit



PRÉPARATION : 30 min



CUISSON : 15 min

Ingrédients par kg de foie

- Foie gras frais
- 12 gr de sel
- 4 gr de poivre
- 10 ml d'armagnac (pour les gascons)

PREPARATION

1. Sortez le foie gras a température ambiante pendant environ 1h30
2. Déveiner le foie gras (pas besoin de prendre des « pincettes »)
3. Peser le lobe de foie gras et en fonction du poids peser le sel et le poivre.
4. Assaisonner le foie gras

CUISSON

5. Préchauffer le four a 140°C
6. Cuire le foie gras pendant 12 min a 140°C
7. Recouvrir de papier film et mettre du poids pour faire sortir l'excédent de graisse
8. Mettre au réfrigérateur pendant 12h
9. Démouler la terrine et déguster avec une pincée de fleur de sel, selon votre goût.

ASTUCES

Bien couvrir la terrine de graisse pour la conserver plus longtemps.
Utiliser la graisse pour vos pomme de terre 😊!

