

NOUGAT DE FOIE GRAS

QUANTITÉ 2 terrines de 750 g ou 1 terrine de 1,5 kg	INGRÉDIENTS		MATÉRIEL	PRÉPARATION 45 minutes
ALLERGÈNES Porto Fruits à coque	6 g de sucre 22 g de sel 3 g de poivre 1,5 kg de lobes de foies gras déveinés (voir page 122) 30 g de porto rouge 30 g de noix de pécan 30 g de pistaches	30 g d’amandes 30 g de noisettes 30 g de noix de cajou	2 terrines Papier sulfurisé Film alimentaire 1 plaque 1 sonde	CUISSON 1 h 45 REPOS 12 heures CONSERVATION 15 jours au réfrigérateur



Préparation des ingrédients et montage





Montage et cuisson

07 Renouvelez l'opération jusqu'à arriver en haut de la terrine.

08 Pressez le foie à l'aide d'une cuillère pour chasser l'air.

09 Recouvrez la terrine de papier sulfurisé, puis filmez.

10 Préchauffez le four vapeur. Mettez les terrines sur une plaque, puis enfournez 1h45 environ à 75 °C. Vérifiez que la température à cœur atteigne les 55 °C. Si vous n'avez pas de four vapeur, faites cuire dans un bain-marie au four traditionnel entre 1h45 et 2 heures à 100 °C. Dans les deux cas, contrôlez la température à cœur à l'aide d'une sonde pendant la cuisson.

11 À la sortie du four, placez une plaque sur le dessus afin de presser les terrines et obtenir une texture sans poche d'air pendant le refroidissement. Placez les terrines au frais avec la plaque pendant 12 heures minimum.

CONSEIL

Torréfier les fruits secs apporte une note croquante et gourmande, c'est une étape importante à ne pas négliger. Pour une touche sucrée, ajoutez des fruits séchés (abricots, cranberries, figues, pruneaux, papaye).

