

# TERRINE

## *de foie gras mi-cuit*

Pour une terrine de 1 kg

Préparation : 15 min

Marinade : 12 h

Cuisson : 40 min

1 kg de foie  
gras de canard  
(ou d'oie)



10 cl de porto blanc



2 g de quatre-épices





## INGRÉDIENTS

1 kg de foie gras  
de canard (ou d'oie)  
16 g de sel  
5 g de poivre blanc  
2 g de quatre-épices  
10 cl de porto blanc



**1** Dénez les lobes de foie gras. Mettez-les dans un plat, saupoudrez-les des deux côtés de sel, de poivre blanc, de quatre-épices et arrosez-les de porto. Laissez-les mariner 12 h au réfrigérateur ; durant ce temps, retournez-les deux ou trois fois.



**2** Préchauffez le four à 100 °C. Déposez les lobes de foie dans une terrine en tassant bien, de façon qu'il ne reste aucune poche d'air.



**3** Mettez la terrine dans un plat à bords hauts et versez de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur. Enfournez pour 40 min.



**4** Sortez la terrine du four et laissez refroidir. Posez dessus une planchette et un poids de 250 g, puis mettez au réfrigérateur.



**5** Retirez la planchette lorsque la graisse est figée. Faites-la fondre dans une casserole, puis coulez-la sur le dessus de la terrine. Démoulez la terrine et coupez-la en tranches.

#### ASTUCE

On prévoit en général entre 12 et 16 g de sel par kilo de foie gras et entre 3 et 5 g de poivre. Vous pouvez remplacer le quatre-épices par de la muscade ou d'autres épices de votre choix, et le porto par des alcools comme le cognac, l'armagnac, un vin moelleux... Pour trancher le foie gras, sortez-le du réfrigérateur au moins 20 min avant de le déguster. Tranchez-le à l'aide d'une lyre ou d'un couteau à lame fine. Cette terrine peut se conserver 15 jours au réfrigérateur.