

Terrine de fois gras tradition

par Jean-Michel Roynard



Préparation 30 mn – Attente 1h – Cuisson 50 mn

Réfrigération : 12h + 6h + 3j au moins

Pour 8 à 10 personnes :

2 foies gras crus de canard (environ 500 g chacun) (on trouve des foies déveinés ; on peut aussi utiliser des foies surgelés)

1 cuil. à soupe d'armagnac

1 cuil. à soupe de porto rouge

1 cuil. à café de sucre, 2 pincées de quatre-épices, 1 pincée de noix de muscade, ¼ de cuil. à café de poivre blanc moulu, 15 g de sel fin

Prévoyez une terrine de 24 cm de long environ. Séparez les lobes de foies. À l'aide d'un couteau pointu, éliminez les grosses veines, en prenant soin de ne pas abîmer les foies. Mettez-les dans un bol, couvrez d'eau tiède et laissez reposer 1h. (Étape inutile si vous utilisez des foies déveinés).

Passé ce temps, égouttez les foies et placez-les dans un large plat.

Parsemez-les de sel, sucre, épices et poivre. Dans un bol, mélangez les 2 alcools. Versez en filet sur les lobes, retournez-les. Couvrez le plat de film étirable et réservez 12h au réfrigérateur, en retournant les lobes une fois.

Sortez le plat du réfrigérateur 1h avant la cuisson. Préchauffez le four à th. 5 (150°). Placez un gros lobe et un petit lobe dans une terrine. Recouvrez avec les 2 autres lobes, côté lisse au-dessus. Enfournez un plat à four à demi rempli d'eau. Quand l'eau est à 70°, placez la terrine sans la couvrir dans le plat. Laissez cuire 50 mn (surveillez la température de l'eau, elle doit rester à 70°).

Sortez la terrine du four, laissez tiédir, et mettez au frais 6h. Laissez encore au moins 3 jours au frais. Plus il attend, meilleur il est.