

# TERRINE DE FOIE GRAS AU PAIN D'EPICES

Recette proposée par Steph F.



---

**Préparation :** 1 h 30 min - **Repos :** 24 h - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** terrine a foie gras (ou petit moule a cake)

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- CONSERVATION ET DEGUSTATION - 1 Lobe de foie gras frais (de canard ou d'oie) - 4 G au kilo de 4 épices (ou mélange d'épices spécial foie gras) - 14 G au kilo de sel nitrité - 2 Cuillères à soupe de cognac
  - 1 Cuillère à soupe de Porto - 1 Pain d'épices (tranché ou à trancher)
- 

## DENERVER LE LOBE ET ASSAISONNER

1. Dénervé le lobe consciencieusement en prélevant de petits morceaux de foie que l'on étalé sur la planchette afin de sortir les nerfs.
2. Mettre les parties dénervées dans un saladier rempli d'eau froide, de glaçons et de sel.
3. Une fois le lobe entièrement dénervé, enlever les glaçons et mettre le contenu du saladier dans une passoire et laisser bien écouter.
4. Mettre le foie dans un saladier et y ajouter les épices à foie gras, le sel nitrité, le cognac et le porto. Mélanger tout ça à la main (en malaxant bien afin que tout le foie s'imprègne bien
5. Filmer la préparation en collant au foie gras afin que l'air ne puisse passer entre le foie gras et le film étirable.
6. Réserver une nuit ou mieux: 24h

## CUISSON DU FOIE ET REFROIDISSEMENT

1. Après avoir laissé le foie s'imprégner, mettre une couche de 1-2cm d'épaisseur au fond de la terrine.
2. Recouvrir d'une couche de pain d'épices en tranches
3. Remettre une couche de foie gras
4. Ajouter encore une couche de pain d'épices et terminer par une couche de foie gras.
5. Filmer la terrine ou la fermer s'il y a un couvercle et la placer dans le panier vapeur du robot avec 500ml d'eau au fond de la cuve inox
6. Lancer le programme vapeur et augmenter la température à 140 degrés et le temps à 30 minutes.
7. Laisser cuire et sortir en fin de cuisson.
8. Enlever le gras superficiel en le laissant couler
9. Poser une planchette en carton recouverte de film étirable sur la préparation et y mettre du poids
10. Laisser refroidir

## CONSERVATION ET DEGUSTATION

1. Mettre la terrine au frigo (avec la planchette et le poids) une fois qu'elle est à température ambiante.
2. La laisser reposer 2 à 3 jours au frigo avant dégustation.
3. Pour la servir, couper des tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur. Servir avec un confit de figues, de la gelée au porto et de la brioche ou du pain toasté.

### **Astuce du chef :**

Pour plus de moelleux, je fais revenir les tranches de pain d'épices dans une poêle beurrée et je les laisse refroidir avant de les intégrer à la terrine. Pour le poids à poser sur la terrine, j'utilise des toutes petites boîtes de conserve.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Steph F.