

Mes Tables de fêtes

Entrée de Noël 2007



La terrine de foie gras à la mangue

- 1 foie gras cru environ 650 g
- 1 verre de banuyls
- 1/2 mangue bien mûre
- 1 c à soupe d'épices (mélange cardamome, cannelle, girofle)
- sel et poivre du moulin

Préparer votre foie, séparer les deux lobes et dénervé le foie. Placer le foie dans une marinade avec le banuyls, les épices, sel et poivre. Filmer et laisser macérer en remuant de temps en temps.

Préparer une terrine aux dimensions du foie. Tapisser la avec un des deux lobes, tasser bien.

Peler la mangue et trancher la en fines lamelles. Disposer les lamelles de mangue sur le foie gras et dans les interstices. Recouvrir avec l'autre lobe et bien combler en tassant.

Verser sur le dessus de la terrine une cuillère à soupe de marinade. Garder les brisures de foie gras et la demi mangue qui serviront pour la sauce mangue.

Préchauffer le four à 150° (T5)

Poser la terrine dans un bain marie chaud et faire cuire pendant 40 minutes environ.

Retirer du four et laisser tiédir dans le bain marie pendant 2 heures. Enlever l'excédent de gras si vous le voulez puis poser une planchette aux dimensions de la terrine sur le foie avec un poids par dessus. Mettre au réfrigérateur pour 24 heures minimum.

Se conserve 6/7 jours au réfrigérateur.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

