



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine



Pour une terrine qui vous fera : 1 repas pour 10 à 15 personnes, selon l'appétit des mangeurs :) plus des toasts apéritifs, bref il vous faut :

2 foies gras de 400 g dénervés et décongelés
1 cc de sel
poivre du moulin
1 pointe de couteau de mélange 4 épices
8 cl de muscat de Rivesaltes

Séparer délicatement les lobes, les frotter du mélange sel-poivre-4 épices et les placer dans la terrine en reconstituant les foies gras.

Verser le muscat sur les foies gras.

Préchauffez le four à 110°. Posez la terrine dans un plat rempli d'eau chaude et enfournez au bain-marie pour 15 min. Baissez le thermostat à 90° et poursuivez la cuisson 35 min.

Sortez la terrine du four, laissez refroidir un peu et récupérez la graisse. Posez une planchette sur la terrine, lestez avec des poids. Retirez les poids et la planchette au bout de 2 heures.

***Astuce** : Cette terrine se conserve aisément 1 semaine au réfrigérateur. Si vous ne consommez pas le foie gras en une fois, pensez à conserver la graisse que vous avez retirée après la cuisson pour en remettre sur la terrine pour la conserver quelques jours de plus.*

Nous avons accompagné cette terrine du [pain d'épices](#) d'[Anne](#) il est terriblement bon ce pain d'épices, à tomber !!!, d'une compotée d'oignons rouge et d'un [chutney de figues](#) de [Céline](#)

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>
teyssieux.emilie@neuf.fr

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>
teyssieux.emilie@neuf.fr