TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Pour 8 à 10 personnes :

- **2 Foies Gras de Canard (environ 1 kg les deux)**
- **16 g de Sel fin**
- **3 gr de Poivre en poudre gris ou blanc**
- **1 pointe de Noix Muscade en poudre**
- **1 pointe de Cannelle en poudre**
- **2 cl de Xérès ou 2 cl de Jurançon**
- **2 cl de Cognac ou 2 cl de Madère**
- **2 cl de Porto ou 2 cl d'Armagnac**
- **1 c à café rase de Sucre Semoule**

EVEINAGE DU FOIE GRAS

- Séparer les deux lobes de chaque foie.
- Retirer soigneusement avec la pointe d'un couteau toutes les veines et petits vaisseaux qui irriguent le foie et dont il faut le débarrasser au mieux, mais sans faire de charpie.

MARINADE DU FOIE GRAS

- Déposer les foies dans un plat creux et recouvrir avec tous les assaisonnements et alcools en essayant de les répartir au mieux sur les foies. Couvrer et laisser macérer 12 h au frais en retournant 3 ou 4 fois les foies.
- Ranger les foies dans une terrine en disposant au fond un gros lobe côté lisse en dessous puis les deux petits et les débris et le dernier gros lobe côté lisse en dessus en les imbriquant bien les uns dans les autres, il ne faut pas prendre une terrine trop grande.
- Couvrer et laisser reposer 1 heure au frais.

CUISSON DU FOIE GRAS

- Préchauffer le four Th 4 ou 120 °C. Chauffer de l'eau pour le bain marie
- Mettre la terrine dans un plat plus grand et verser l'eau frémissante jusqu'à 2 cm du haut du plat pour le bain marie et enfourner sans la couvrir.
- Laisser cuire 45 mn en veillant à ce que l'eau ne dépasse pas 70° C
- Laisser refroidir 4 h à température ambiante en mettant le couvercle, puis la remettre au réfrigérateur au moins 4 jours avant de la consommer.

BONS CONSEILS :

- Choisissez des foies de qualité, chez un bon fournisseur.
- Servir le foie gras avec de fines tranches de pain de campagne ou une bonne baguette croustillante.
- Déguster à votre convenance, soit avec un Sauternes, un Jurançon, un Coteaux du Layon ou un Gewurztraminer.
- Pour mesurer la température, prendre un thermomètre à yaourt.

L'oasis des lônes
http://oasisdeslones.canalblog.com