

Terrine de foie gras.

Température : 65°C

Taux d'humidité : 100%

Température à cœur : 60°C

Ingrédients :

1 foie gras de canard de 500 g déjà déveiné

Sel

Poivre

Épices selon goût

Marinade avec vin liquoreux, cognac, porto...

Film étirable



Préchauffez le four à 65°C, 100% d'humidité.

- Assaisonnez votre foie gras selon vos goûts et faites-le éventuellement mariner toute une nuit.
- Placez le foie dans une terrine ou dans un bocal.
- Tassez et couvrez avec un papier d'aluminium.
- Insérez votre sonde et calez-la avec des ramequins par exemple.
- Enfournez et programmez votre sonde à 60°C à cœur. Lorsque la température à cœur est atteinte, le four s'arrête tout seul. Laissez refroidir en dehors du four en le tassant éventuellement pour éliminer les bulles d'air.
- Pour cela, versez la graisse dans un verre et placez sur le foie gras un film protecteur. Posez votre poids. Lorsque le foie gras a totalement refroidi, ôtez le poids, le film protecteur et reversez la graisse sur le foie.
- Couvrez la terrine, enveloppez-la dans du film étirable et laissez reposer au réfrigérateur 1 à 4 jours pour que les saveurs se développent.
- Si vous préparez votre foie dans un bocal, mettez le joint et fermez le couvercle.