

Recette : La terrine de foie gras aux figues

Bonjour

Nous vous proposons une succulente recette pour les fêtes de fin d'année ou pour toutes autres occasions. Que diriez vous d'une "Terrine de foie gras aux figues" ? Cela commence déjà à vous mettre l'eau à la bouche non ? Je mettrai régulièrement de nouvelles recettes à base de foie gras sur ce site afin de vous permettre de connaître parfaitement ce met d'une extrême finesse.

Voici donc une recette pour 4 personnes que je vous propose d'effectuer étape par étape. Allons y !

Pour les ingrédients tout d'abord il vous faudra :

- Un lobe de foie gras d'oie ou de canard (au choix en fonction de vos goûts) environ 500 g

- 90 g de figues de préférence sèches

- 5 cl de cognac et 5 cl de porto

- 1 petite mousseline de thé "Earl Grey" ou en sachet en fonction de ce que vous avez sous la main.

- et bien sur du sel et du poivre

Commençons la préparation :

Tout d'abord dans un premier temps il va vous falloir couper votre lobe de foie gras en deux dans le sens de la longueur. Munissez vous d'un couteau bien pointue pour dénervé votre foie gras. Certaines sociétés dénervent le lobe de foie gras sur demande selon la période de l'année.

Une fois que vous avez dénervé votre lobe de foie gras versez alors de l'eau bouillante sur les figues, puis ajouter le sachet de thé, laissez gonfler une trentaine de minutes puis égouttez bien les figues. Il ne faut pas qu'elles restent gorgées d'eau afin de ne pas ternir et dénaturer la recette.

Ensuite vient l'assaisonnement de votre foie gras qui a une énorme importance. Assaisonnez le généreusement mais pas trop et laissez le mariner dans le porto et le cognac pendant 24 heures dans votre réfrigérateur.

Le lendemain sortez votre foie gras du réfrigérateur il aura bien mariné dans le cognac et le porto. Sortez une moitié de foie gras et placez la dans une terrine de préférence en terre cuite. Enfin déposez les figues au centre puis recouvrir de l'autre moitié de foie gras frais mariné.

Préparez votre four pour qu'il soit à bonne température. Le préchauffer donc à 120 degrés environ ce qui correspond au thermostat 3. Une fois que le four est préchauffé placez votre terrine de foie gras dans un bain marie et laissez cuire pendant 20 minutes. Le centre doit rester tiède pas chaud.

Une fois le temps de cuisson écoulé sortez votre terrine de votre four. Vous placerez ensuite une terrine de meme gabaris sur votre terrine de foie gras cuite. Cette seconde terrine devra être remplie d'eau pour l'alourdir. Placez alors les deux terrines dans votre réfrigérateur pendant 24 heures.

Vous vous posez certainement la question de savoir pourquoi il est nécessaire de placer une autre terrine sur celle ci ? Tout simplement pour permettre l'évacuation de la graisse en pressant.

Vous verrez que votre terrine sera succulente en tous les cas n'hésitez pas à nous mettre vos commentaires.

Bon appétit

Jean Pierre CAILLAU

Séverine