

Foie Gras de Canard aux Figues et Ratafia de Champagne Cuit en Terrine



Pour 1 Terrine de 20 personnes environ

1,5 kg de Foie Gras de Canard extra
25 minis Figues sèches
½ litre de ratafia de Champagne

Assaisonnement 15g par kg de Foie Gras

250g de Sel
12g de Sucre
10g de 4 Epices
30gr de Poivre

1) Préparation préliminaire

Faire tremper les minis figues dans le ratafia pendant 72 heures
Mettre de Foie Gras à tremper 1 nuit dans du lait
Enlever tous les veines et petites peaux du Foie Gras

2) Assaisonnement

Peser le Foie Gras éveiné et l'assaisonner le à 15g d'assaisonnement par kg de foie gras
L'arroser de quelques gouttes de Ratafia de Champagne et garder le 12 heures bien couvert d'un film au réfrigérateur.

3) Montage de la Terrine

Bien étaler le Foie Gras au fond de la Terrine en le pressant bien pour ne pas laisser d'air
Remplir la Terrine à moitié
Couper les minis figues égouttées en deux et les disposer à plat sur le Foie Gras dans la Terrine
Recouvrir avec le reste du Foie Gras toujours en le pressant bien

4) Cuisson

Couvrir la Terrine d'un papier film et cuire le Foie Gras au bain marie pendant 30 à 45 minutes à 90°
Le Foie Gras doit être chaud à coeur
Une fois cuit, le sortir du four puis le presser avec une planchette
Le laisser refroidir minimum 12 heures au réfrigérateur
Enlever la planchette et démouler la terrine

La Grillade Gourmande

Monsieur Christophe BERNARD
16 Rue de Reims
51200 Epernay

Tél 03 26 55 44 22 – Fax 03 26 54 01 74 – E-mail Grilla2Gourmande@aol.com
Site Internet : <http://.lagrilladegourmande.com>