

# les recettes d'Alice

## Terrine de foie gras et girolles au parfum de madère



### INGREDIENTS

500 gr de foie gras deveiné  
100 gr de girolles  
1 échalote  
5 gr de sucre

3 cl de madère  
1 c à s de graisse de canard

### MATERIEL NECESSAIRE

1 terrine  
1 sonde de température

### PREPARATION ET REALISATION

1- Sortir le foie 1 heure avant. L'assaisonner avec 6 gr de sel, 2 gr de poivre, 3 gr de sucre et le madère.  
2- Nettoyer les girolles, éplucher l'échalote et la ciseler. Dans une poêle faire sauter les girolles avec la graisse de canard et ajouter en fin de cuisson les échalotes, assaisonner et faire refroidir.  
3- Déposer au fond de la terrine un rectangle de papier sulfurisé et poser une partie du foie, répartir les girolles et refermer avec l'autre partie du foie. Piquer la sonde dans le trou du couvercle. Cuire au bain marie à 120° jusqu'à 53° à cœur. Stopper la cuisson en mettant la terrine dans l'eau froide. Mettre dessus un carton filmé et un poids.

### CONSEILS ET ASTUCES

Le carton doit être taillé de la même taille que la terrine. Le surplus de graisse passera au dessus. Mette au frais minimum 48 heures.

Alice Délice

