

les recettes d'Alice

Foie gras de canard en terrine

Préparation



6/8

personnes



France



festif



onéreux



25 min



Difficile

INGREDIENTS

1 foie gras cru de canard
Sel fin
Poivre moulu
Sucre fin

MATERIEL NECESSAIRE

filet sole balance électronique mousseline, gaze pharmacie

PREPARATION ET REALISATION

1- Dénerviez soigneusement le foie gras à l'aide d'un couteau pointu à fine lame. Inciser d'abord chaque lobe en partant de l'extrémité la plus renflée, où se situe la veine principale ; décollez celle-ci. Tout en continuant avec le couteau, tirer sur la veine : elle vient toute seule en faisant apparaître les ramifications nerveuses, ce qui permet de réaliser un dénervage parfait.

2-Les lobes étant ouverts, les saler au sel fin (12 gr par kilo) poivrer (4 g de poivre fraîchement moulu par kilo) et sucrer (1 g par kilo). Les refermer en les entourant d'une mousseline serrée et laisser reposer une nuit dans le réfrigérateur.

CONSEILS ET ASTUCES

. Sélectionner un foie gras de moins de 700 gr .Un poids supérieur ne nuit pas à la qualité, mais présente un risque de fonte plus grande

Alice Délice

