

# les recettes d'Alice

## Terrine de foie gras au porto



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Coûteux



15 minutes



40 minutes



Moyen

### INGREDIENTS

1 lobe de foie gras assaisonné au porto

### MATERIEL NECESSAIRE

1 terrine

1 sonde mastrad de température

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Sortir 1 h à l'avance le foie gras puis le mouler dans la terrine avec un dans le fond du papier sulfurisé. Mettre le couvercle.
- 2- Mettre la terrine au bain-marie au four à 120°, piquer la sonde au centre de la terrine dans le trou du couvercle et programmer la sonde à 53 °. La cuisson durera environ 40 min. Lorsque la sonde sonne mettre la terrine dans un récipient d'eau froide pour stopper la cuisson.
- 3- Tailler un bout de carton de la taille de la terrine et le filmer plusieurs fois. Le déposer sur la terrine et mettre un poids dessus pour faire remonter la graisse en trop. Conserver au froid.

### CONSEILS ET ASTUCES

Votre terrine doit se préparer une semaine avant de la déguster pour faire ressortir le maximum de saveur.

Alice Délice

