



Principes de la cuisson du foie gras en terrine

Ce mode de préparation correspond à un foie gras mi-cuit :

- Préchauffer le four à un thermostat de 4 ou 5.
Sortir les foies du réfrigérateur et les essuyer délicatement en surface (au préalable, le foie gras sera dénervé, c'est-à-dire que les vaisseaux sanguins irriguant le foie auront été retirés avec la pointe de couteau).
- Prévoir une cocotte profonde servant à la cuisson au bain-marie et une terrine.
- Découper une feuille de papier à la forme du récipient et la déposer au fond de la cocotte, en ayant pratiqué trois incisions de 10 cm au milieu du papier.

Manière de procéder :

Garnir la terrine de lobes de foie gras, compléter la masse avec des petits morceaux (face lisse en contact avec le fond).

Recouvrir la terrine d'un papier sulfurisé.

Mettre la terrine 1/2 heure, voire 3/4 heure au réfrigérateur.

Faire chauffer l'eau au bain-marie à 80°C. Vérifier la température à l'aide du thermomètre.

époser la terrine sur le fond de la cocotte.

Verser l'eau du bain-marie dans la cocotte, en veillant à ne pas éclabousser la terrine et à arriver à 2 cm du bord supérieur de la terrine (la t° du bain-marie tombe +/- à 70°C).

Mettre au four pendant 50 minutes environ (bien surveiller le maintien de la température à 70°C, au moyen d'un thermomètre).

Une fois la cuisson terminée, laisser pendant 2 à 3 heures à température ambiante.

A ce moment, clarifier la graisse et disposer dessus une petite planche avec un poids pour presser le foie. Mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours avant de consommer.