

TERRINE DE FOIE GRAS, POIRE ET TOURON

NOMBRE DE PERSONNES : 8

INGRÉDIENTS :

- 1 lobe de foie gras de canard
- 1 poire au sirop
- 200 g de touron tendre praliné, miel et amandes



PRÉPARATION

La veille : Assaisonner le foie gras de sel (13 g/kg) et de poivre (6 g/kg), l'envelopper 2 fois de manière hermétique dans du film étirable en nouant les extrémités. Le lendemain : cuire le foie gras dans son film dans une casserole d'eau chaude mais pas bouillante (environ 80°C) pendant 35 à 40 min. Poser une assiette dessus pour éviter que le foie gras ne flotte. Sortir de l'eau et laisser refroidir 3 heures. Déveiner le lobe de foie gras, réserver du gras pour couvrir la terrine. Faire le montage dans une terrine en alternant foie gras, poire et touron coupés en morceaux. Mettre au frais une nuit avec un poids sur la terrine. Le lendemain, couvrir le foie d'une épaisseur de 1 à 2 cm de gras.