



FOIE GRAS DE CANARD en terrine

(bien choisir sa terrine par rapport au volume du foie gras)

1 lobe de foie gras de canard 600 g.(vous pouvez l'acheter dénervé chez votre boucher)

Sel fin 9 grammes ou 1 cuillère à café, poivre du moulin,

3 cuillères à soupe de cognac

Préparation .30 minutes préparez 48h heures à l'avance.

Sortez le foie entier de réfrigérateur, 2 heures avant de le préparer

Dénervéz soigneusement le foie, à l'aide d'un couteau pointu et casser le foie en petit morceaux

Dans un saladier mélangez le sel et poivre puis ajouter le foie gras dénervé, ajouter le cognac bien mélangez, puis placez dans votre terrine et tassez le foie gras.

Cuire au bain marie (mettre de l'eau chaude) au four 10 minutes à 125 °C.

Après cuisson filmez et mettre au frigo 48 heures.

Démouler et servir

Le coupez avec en couteau fin préalablement chauffé dans l'eau chaude.