

TERRINE DE FOIE GRAS



RECETTE DE LA TERRINE DE FOIE GRAS

Préparez votre **terrine de foie gras** à l'avance pour passer un réveillon en toute sérénité ! Préparer une terrine de foie gras est beaucoup plus facile qu'il n'y paraît. Suivez cette recette classique de terrine de foie gras.

Préparer le foie en suivant les instructions de la fiche "[Préparation du foie gras](#)". Assaisonner le foie gras avec du gros sel et du poivre sur toutes les faces. Placer les lobes de foie gras dans un plat pas trop haut et les mettre à mariner dans le vin de sauternes. Recouvrir le plat d'un film alimentaire et le placer dans le frigo à l'endroit le moins frais pendant 10 à 12 heures. Tourner régulièrement les lobes pour que chaque partie soit bien immergée. Sortir le foie gras du frigo. Allumer le four et le faire préchauffer à 80 - 90 °C. Préparer la terrine et y placer la totalité du foie gras en le tassant. Plus le foie gras sera pressé plus longtemps il se conservera. Fermer la terrine et la placer dans un plat rempli d'eau pour faire cuire la terrine de foie gras au bain marie pendant 20 à 30 minutes selon les goûts. Retirer la terrine du four et la laisser refroidir à température ambiante, puis la placer au réfrigérateur en posant une planche en bois lestée sur le dessus pour tasser le foie gras. L'idéal est de préparer la **terrine de foie gras** quelques jours avant le réveillon ou le repas. Quelques jours de repos permettront au foie gras de développer tous ses arômes.



 [Imprimer la recette](#) de la terrine de foie gras

Terrine de foie gras