

# FOIE GRAS MAISON FIGUES & DATTES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 À 60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**7 À 10 JOURS**

## INGRÉDIENTS



Plat terrine  
**0,63 L**

### Pour 1 plat à terrine classique (~ 16x12 cm)

- 1 foie déveiné (~550 à 600g)
- 5 cL Chambord
- 2 pincées clous de girofle en poudre
- 1 pincée anis étoilé moulu
- ½ c. à café sel
- poivre 5 baies
- insert -
- 2 figues moelleuse (~37g)
- 4 dattes séchées moelleuses (~37g)

## CHAMBORD

Liqueur aux arômes de framboise avec des notes de fruits noirs (mûre et cassis), et composée de miel, vanille et cognac.



## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez le Chambord sur le foie. Ajoutez le sel, puis poivrez (3/4 tours de moulin). Saupoudrez 2 bonnes pincées de clous de girofle en poudre et 1 pincée d'anis étoilé moulu. Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Filmz le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo (*il doit revenir à température ambiante*).

Préchauffez le four à 80°C.

Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes.

À l'aide d'un couteau, divisez le foie cuit en deux dans le sens de la longueur : avec une spatule trouée, déposer la partie du dessous (c'est en général celle qui vient en morceaux et qui est moins présentable) dans le plat à terrine. Tassez bien et lissez.

Déposez les figues moelleuses coupées en morceaux, puis les dattes coupées en morceaux. Ajoutez la deuxième moitié du foie sur le dessus. (*La terrine ne doit pas être complètement remplie, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur*)

Coupez un bout de papier sulfurisé pour recouvrir la terrine. Placez-la au frigo avec un poids dessus pour bien tasser (*astuce : pour une terrine de taille classique, l'idéal c'est une grosse boîte de la marque Cassegrain* 😊). Laissez poser pendant 24h.

Récupérez le gras qui reste au fond du plat de cuisson dans un bol ou une coupelle. Filmz et réservez au frigo également.

## CONSERVATION (24H PLUS TARD)

Le lendemain, reprenez le bol ou la coupelle de gras. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce qu'il redevienne liquide. Sortez la terrine du frigo et retirez le papier sulfurisé (*ne le jetez pas !*). À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois, filtrez le gras et versez-le sur le dessus du foie gras (*environ 1 cm d'épaisseur*) : ça permet de faire une couche protectrice et le foie gras se conservera ainsi sans problème jusqu'à sa dégustation 😊. Remettez la terrine au frigo. Dès que la couche de gras a épaissi (*environ 1h*), reposez le papier sulfurisé dessus, et posez le couvercle de la terrine. Réservez ainsi au frigo jusqu'à la dégustation.

## DÉGUSTATION (7 À 10 JOURS APRÈS LA CUISSON)

Pensez à sortir la terrine du frigo une demi-heure avant dégustation, le foie gras sera meilleur et plus facile à découper 😊. Pour le conserver plus longtemps, remettez toujours le plat à terrine, couvert d'un papier sulfurisé et de son couvercle au frigo jusqu'à la dégustation suivante.