

FOIE GRAS MAISON & POMMES CARAMELISEES



TEMPS DE
PREPARATION
~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 Pommeau
- (sinon 2 c. à soupe Sauternes)
- ½ c. à café sel
- poivre 5 baies
- 2 pincées clous de girofle en poudre
- Pommes caramélisées flambées -
1 pomme
(qui tient la cuisson, Golden pour moi)
- beurre
- 1 sachet sucre vanillé
- clous de girofle en poudre
- 2 cL Calvados

LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez le Pommeau sur le foie. Ajoutez le sel, les clous de girofle puis poivrez (3/4 tours de moulin). 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*).

Épluchez la pomme, retirez le trognon, et coupez en petits cubes. Dans une grande poêle, placez une bonne noix de beurre et faites fondre à feu moyen. Versez les cubes de pommes. Saupoudrez le sucre vanillé et un peu de clous de girofle en poudre et laissez caraméliser en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas. Lorsque les pommes sont bien caramélisées, retirez du feu, versez le Calvados et flambez. Réservez.

Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes à 80°C.

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 cubes de pommes caramélisées, puis 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.