

# FOIE GRAS MAISON



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 Pommeau ou 2 c. à soupe Sauternes  
1 c. à café sel  
poivre 5 baies  
épice au choix (1 ou 2 pincées) :  
clous de girofle, fève tonka,  
mélange à pain d'épices...

## QUELLES ÉPICES POUR LA MARINADE ?

Suivant vos goûts, vous pouvez parfumer votre foie avec : clous de girofle, fève tonka, vanille, mélange pour pains d'épice, gingembre, cardamome, badiane (anis étoilé), réglisse en poudre...

## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez l'alcool sur le foie. Salez, poivrez. Saupoudrez de l'épice choisie. Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Filmez le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo un peu à l'avance (*il doit être 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'une spatule trouée, déposer le foie dans un plat à terrine de taille adaptée. Attention, il ne doit pas remplir le plat jusqu'aux bords, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur (*on viendra placer une couche de gras pour la bonne conservation du foie gras*).

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. Filmez 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.