

Foie gras en terrine à la vanille et au poivre



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Foie gras de canard cru	~
1	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
1	Moule à cake en aluminium 1050 cc en paquet de 100 PUBLI EMBAL	0040422
1	Papier cuisson 32,5 x 53 cm PUBLI EMBAL	0066390
0.005	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
0.2	Porto dénaturé 20° en bidon 2 L MARMITON	0036173
0.01	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.01	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.005	Vanille en poudre pure en pot 100 g SAINTE LUCIE	0190719

Étapes de préparation

- 1 Préparer l'assaisonnement du foie gras en mélangeant le sel, le sucre, le poivre noir et la poudre de vanille.
- 2 Sortir le foie gras du réfrigérateur 1 h avant de le travailler et séparer les deux lobes. Pour le gros lobe, l'ouvrir avec les doigts dans le sens de la longueur tout en écartant le foie gras sur les bords. Enlever la veine principale en forme de Y en partant de la base du foie. Enlever ensuite la 2eme veine, qui se trouve sous la première.
- 3 Sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson, assaisonner les lobes avec le mélange d'assaisonnement. Laisser l'assaisonnement se dissoudre sur le foie gras en utilisant le rhum. Laisser mariner plus ou moins longtemps selon

- 3 force souhaitée.
- 4 Tasser les lobes dans la terrine puis déposer la gousse de vanille ouverte en deux au milieu. Bien presser les lobes pour éviter toute poche d'air.
- 5 Cuire le tout au bain-marie dans un four à 160 °C pendant 20 à 30 min environ. La température à coeur doit atteindre 50°C. Vérifier la cuisson avec une sonde thermique puis laisser ensuite refroidir à température ambiante.
- 6 Enlever la graisse et laisser refroidir complètement au réfrigérateur en disposant un poids sur le foie.
- 7 Lisser le foie gras et recouvrir la terrine de graisse tiède et filtrée dessus. Pour de meilleures saveurs, conserver idéalement pendant 5 jours pour maturation avant de consommer.

Astuce du chef

Cette recette est déclinable en mise en bouche.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux moelleux blanc AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU PIED D'ARGENT