Foie gras au vin rouge et épices fruitées

Une idée de foie gras pour les fêtes qui seront vite là ou juste pour se faire plaisir! On change un peu en le faisant pocher basse température avec des épices et du vin rouge… Pas besoin de matériel spécifique basse température pour cette cuisson! Vous n’aurez besoin que d’un petit thermomètre de cuisson pour surveiller la température de cuisson et bien sûr d’une terrine. Vous allez vous régaler avec un beau foie gras marbré et superbement parfumé…

Cette terrine se prépare 5 jours à l’avance, le temps de laisser le foie gras maturer au frais après cuisson.

Vous aimez le foie gras et vous désirez d’autres recettes? **Toutes les autres recettes de foie gras** (entrées et plats): cliquez **ici**

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Foie gras au vin rouge et épices fruitées

Ingrédients pour une terrine de Foie gras au vin rouge et épices fruitées

- deux foies gras de canard ou d'oie d'environ 450 g: les foies vont légèrement réduire à la cuisson et donc il en rentrera deux dans une terrine de 0.6 l
- 2 litres de vin rouge
- 2 étoiles de badiane
- un bâton de cannelle
- le jus de 2 oranges et leur zeste
- une cuillerée à café de poivre Sichuan ou Timut

- sel et poivre pour le foie: les proportions de sel et de poivre sont importantes. Respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d’utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.

sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie

Matériel

- un thermomètre de cuisson: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

MASTRAD – Thermo-Sonde De Cuisson m° classic – Vos Recettes

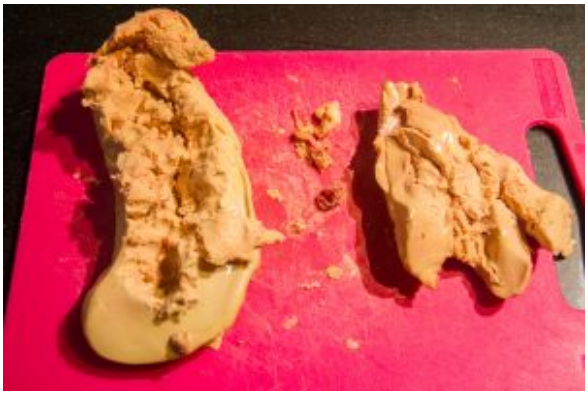
Cuites À La Perfection – Minuteur Intégré – Boitier Aimanté – Compatible Four – Poignée 100 % Silicone – Pile LR3 fournie

- une terrine de 0.6 l. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Revol 641229 Terrine avec Couvercle + Presse Porcelaine Blanc 17 x 12 x 10 cm

Préparation

- Sortez les foies deux heures à l’avance du frigo: ils doivent être à température ambiante pour les déveiner. **C’est un détail important** car sinon le foie sera trop dur et cassant: il doit avoir la texture d’une pâte à modeler pour le dénerver facilement.Séparez les deux lobes et ôtez sur chacun d’eux la veine principale.



Séparez les deux lobes et ôtez sur chacun d’eux la veine principale

- Zestez les oranges au dessus de la casserole dans laquelle vous avez versé le vin rouge.

Zestez les oranges au dessus de la casserole contenant le vin rouge

- Pressez les oranges et ajoutez le jus au vin rouge ainsi que les épices.

Pressez les oranges et ajoutez le jus au vin rouge ainsi que les épices

- Portez à ébullition. Coupez le feu et filmez avec du film alimentaire ou couvrez la casserole avec un couvercle pour éviter l'évaporation. Laissez infuser 15 mn.

Filmez et laissez retomber en température.

- Enlevez le film alimentaire et reportez le vin à ébullition. Plongez le foie dans le vin et baissez le feu à feu très doux: la température doit être de 65° minimum et de 75 degré maximum , d'où l'intérêt de surveiller la température avec le thermomètre. Laissez pocher pendant 12 mn puis arrêtez la cuisson.

Laissez pocher pendant 12 mn

- Laissez retomber à température ambiante. Égouttez les foies, salez et poivrez et placez-les dans une terrine . Versez un peu de vin de cuisson dessus.

Égouttez le foie et placez-le dans une terrine

- Si vous n’avez pas de plaque en céramique (généralement vendue avec les terrines) coupez un bout de carton à la dimension du dessus de la terrine. Enveloppez-le avec du film alimentaire et placez-le au dessus du foie.

Placez votre carton au-dessus du foie

- Puis placez un poids par dessus; cela permet de compresser un peu le foie pour faire remonter la graisse à la surface. Versez la graisse qui ressort dans un petit bol: il faut laisser un peu de graisse dans la terrine. Surtout ne jetez pas la graisse du foie mais filtrez-la et gardez-la au frais: c’est délicieux pour faire revenir des pommes de terre!

Puis placez un poids par dessus

- Placez la terrine au frais. Laissez maturer 5 jours au frais. Puis dégustez avec un bon pain et un peu de confiture d’oignons et de figues par exemple.

Foie gras au vin rouge et épices fruitées

Mon foie gras façon « Opéra »

J’adore les gâteaux Opéra! Et pourquoi ne pas en faire une recette version salée avec du foie gras? Un recette sublime…et magique. C’est ma recette de foie gras préférée et pour les fêtes c’est une entrée magique.

Pour d’autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez **ici**

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best

Of – Tome 1 » est enfin disponible !!! Le livre est disponible dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici le lien où vous pourrez l’acquerir: https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/&-tag=igsm02-21

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Foie gras façon « Opéra »

Ingrédients:

- Pain d’épice maison:
    - 160 g de miel de fleurs d’oranger
    - 30 g d’œuf: cassez un œuf et battez-le à la

fourchette; prélevez la bonne quantité soit 30 g (un œuf fait environ 50 g).
  - 60 g de lait entier
  - 55 g de beurre salé
  - 140 g de farine
  - 5 g de bicarbonate de sodium
  - 2 g de gingembre en poudre
  - 1 g de cardamome en poudre
  - 1 g de clou de girofle en poudre
  - 3 g de cannelle en poudre
- du mycryo: c’est une poudre de beurre de cacao que vous trouverez difficilement dans le commerce. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

SCRAP COOKING Beurre de Cacao en Poudre 80 g, 19x11x2 4526

- un foie gras entier cru (environ 500 à 600 g) canard ou

oie selon votre goût
- 15 cl de cognac
- sel: comptez 12 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie
- 150 g d’un très bon chocolat noir de couverture
- 15 g d’huile de pépin de raisin
- une pincée de fleur de sel
- piment d’Espelette

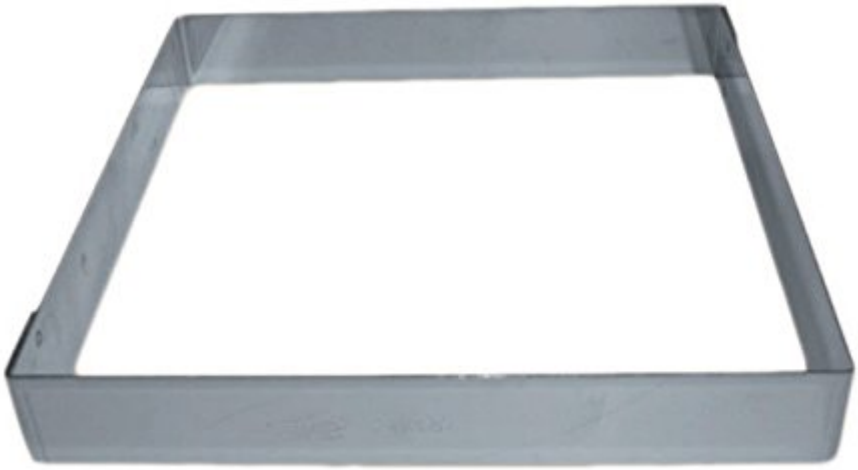
Matériel indispensable:

- une plaque à génoise en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- cadres superposables – Kit de base 25 x 20 cm: ce type

de cadre est indispensable pour le montage d'un gâteau Opéra afin de bien lisser le dessus du gâteau: cela facilitera grandement le glaçage car la surface sera bien lisse…Vous le trouverez en vente sur internet en cliquant **ici**. Toutefois vous pouvez également utiliser aussi un carré à tarte qui coûtera moins cher (hauteur environ 3 ou 4 cm)…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Carré inox pour entremet 18x18 cm, hauteur 3,5 cm

Cadres superposables – Kit de base 25 x 20 cm

- une grande spatule droite pour lisser le glaçage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

- un petit chalumeau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation: Comme il faut faire mariner le foie pendant 12 h , commencez la recette au moins la veille ou même deux ou trois jours avant. Le pain d’épice doit être prêt lorsque vous cuirez le foie: en effet il faudra mouler ce dernier juste à la sortie du four sur le pain d’épice…
Commencez par préparer le pain d’épice.

- Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ôtez-le du feu dés qu’il est fondu.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole

- Tamisez les poudres (farine, bicarbonate et épices).

Tamisez les poudres

- Faites alors chauffer le miel à feu très doux dans un autre casserole pour le liquéfier: le but n’est pas de le cuire mais de le rendre liquide. Ôtez le du feu dés qu’il est liquide.
- Versez l’œuf dans un bol et mélangez bien jaunes et blancs sans les faire mousser. Un œuf entier fait environ 50 g donc vous en avez un peu trop: prélevez les 30 g de la recette.

Mélangez le jaune et le blanc de l’œuf

- Dans un grand bol fouettez le miel liquide mais pas trop chaud et les 30 g d’œuf.

Dans un grand bol fouettez le miel et les 30 g d’œuf.

- Ajoutez le lait et le beurre liquide. Mélangez bien avec une spatule.

Ajoutez le lait et le beurre

qui a refroidi

- Puis incorporez toutes les poudres tamisées.

Puis incorporez à la maryse
toutes les poudres tamisées

- Versez la pâte du pain d’épice dans le moule à génoise.

versez la pâte sur un cadre

- Enfournez à 165° pendant environ 15 mn. Saupoudrez la surface de mycryo à la sortie du four. Réservez en à température ambiante en filmant au contact le pain d’épice dans son moule. Ces deux actions (mycryo et filmage) permettent au pain d’épice de rester moelleux et aussi qu’il ne s’imprègne pas de la graisse du foie gras. Filmez la génoise en la gardant bien à plat (on la filme pour éviter qu’elle ne se déssèche) et réservez.

Enfournez à 165° pendant environ 15 mn

Saupoudrez la surface de micryo

Préparez le foie gras:

Déveinez le foie gras. Pour plus de facilité sortez le du frigo deux heures avant et laissez le à température ambiante: il doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Et voici l'excellente vidéo du chef Bertrand Guenerou qui vous explique comment dénerver votre foie gras.

- Assaisonnez les deux côtés du foie avec le mélange sel et poivre. Les proportions de sel et de poivre sont importantes: respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction

du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients: utilisez une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.

- sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie

Saler et poivrer les deux faces du foie

- Déposez le foie dans un grand saladier et versez le cognac. Mettez au frais pendant 12 h. Puis faites chauffer votre four à basse tempéature à 70° et sortez le foie une demi heure avant de l’enfourner au bain marie (déposez le bol contenant le foie gras dans un autre récipient contenant de l’eau tiède).

Déposez le foie dans un grand saladier et le cuire à 70° pendant 50 mn

- Sortez le foie du four et attendez quelques minutes.

Le foie gras à la sortie du four

- Faites égoutter le foie sur une grille fine ou une passoire au dessus d’autre récipient: vous pourrez ainsi récupérer la graisse que vous filtrerez et qui vous servira pour d’autres recettes (des petites pommes de terre sautées à la graisse de foie gras et thym par exemple…).

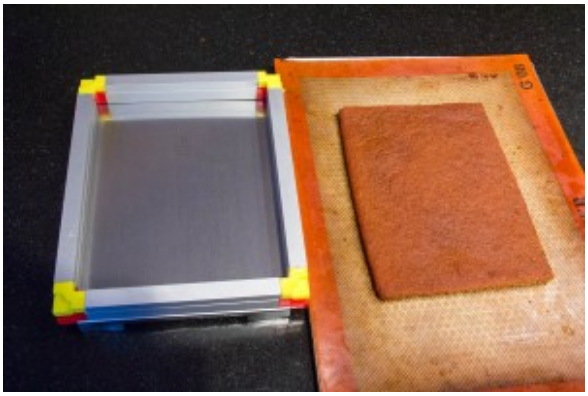
Faites égoutter le foie gras

Le montage:

- Filmez le dessous du cadre superposable (ou du carré à tarte) pour éviter les coulures de graisse. La hauteur du cadre doit être d’environ 3 cm: j’ai donc enlevé le cadre noir et laissé les cadres rouge et jaune pour obtenir la bonne hauteur.

Filmez le dessous du cadre supperposable pour éviter les coulures de graisse

- Découpez le pain d’épice à la dimension de votre cadre.



Découpez la génoise à la dimension de votre cadre superposable

- Déposez le foie dans le cadre et bien le répartir sur toute la surface du cadre.

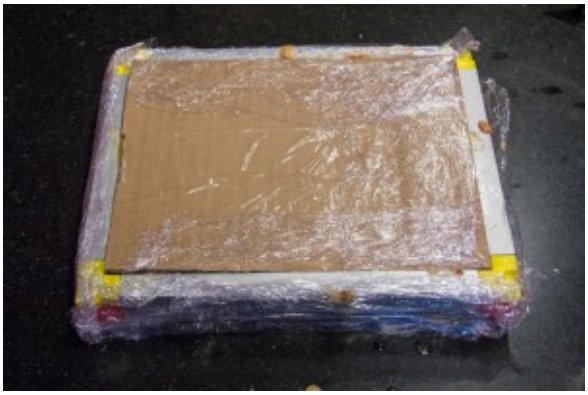
Déposez le foie dans le cadre et bien le répartir sur la surface

- Puis déposez par dessus le pain d’épice que vous avez coupée à la bonne dimension.

Puis déposer la génoise que vous avez coupée à la bonne dimension

- Maintenant il va falloir presser pour obtenir un foie bien dense et homogène. Pour cela découpez un carton à la dimension du moule et filmez-le avec un film alimentaire. Puis posez le par dessus le montage foie gras/pain d’épice.

Préparez un couvercle en carton au dimension du cadre



Posez le carton par dessus
et compressez bien

- Posez par dessus une planche à découper puis deux bouteilles d’eau pleines pour augmenter la pression. Mettez au frais pour quelques heures.

Posez un poids par dessus et
mettre au frais

- A l’aide d’un couteau trempé dans de l’eau chaude et essuyé avec un torchon détourez le gâteau (Point important: le couteau doit toujours être propre à chaque fois que vous tranchez le gâteau: vous obtiendrez ainsi des coupures bien nettes). Puis retournez-le sur un plat.

Détourez l’intérieur du cadre avec un couteau

Retournez le cadre sur un plateau et démoulez le gâteau de foie gras

- Coupez le gâteau en deux toujours avec le couteau tiédi dans l’eau chaude.

Coupez le gâteau en deux

- Puis l’aide d’un chalumeau passez rapidement à la flamme le côté foie gras **d’un** des deux gâteaux. Cela a pour but de faire fondre légèrement la surface du foie gras et faciliter la superposition et le collage des deux parties.

Puis l’aide d’un chalumeau passez raidement à la flamme le côté foie gras

- Posez la partie non passée au chalumeau sur la partie passée au chalumeau (côté pain d’épice sur le foie gras de la partie de base). Remettez au frais.

Superposez les deux gâteaux

Finition: le glaçage

- Faites fondre les 150 g chocolat au bain marie. Puis hors feu ajoutez l’huile de pépin de raisin, une pincée de fleur de sel et du piment d’Espelette selon votre

goût. Mélangez bien et n’hésitez pas à goûter pour tester.

Préparez le glaçage au chocolat

- Puis posez le foie gras **bien froid** sur une grille et versez le chocolat pas dessus. Lissez avec une spatule: un ou deux passages mais pas plus! La chaleur du chocolat va avoir pour effet de ramollir la couche de foie gras qui est dessous : vous risquez de racler le foie et que les deux parties se mélangent. Remettez au frais le temps que le chocolat fige: n’essayez pas de couper les bords à ce stade mais attendez que le chocolat soit bien froid.

Glacez le gateau

- Il ne vous reste plus qu’à rendre le côtés de votre Opéra bien propres pour en ôter les coulures de

chocolat. Même technique que précédemment: à l’aide d’un **grand** couteau trempé dans de l’eau chaude et **essuyé** avec un torchon coupez les 4 bords de quelques millimètres (le couteau doit toujours être propre quand vous tranchez le gâteau: vous obtiendrez ainsi des coupures bien nettes). Utilisez un couteau qui fait toute la longueur de votre Opéra: les coupures seront bien droites!

- Filmez l’Opéra avec un film alimentaire et remettez au frais. Ne coupez les tranches qu’au moment de servir (environ 2 cm d’épaisseur): cela évitera au foie gras de s’oxyder et prendre une teinte légèrement grise si vous coupez trop longtemps en avance. Vous pouvez saupoudrez les tranches de poudre alimentaire dorée pour faire encore plus festif.

Et voici votre Foie gras façon « Opéra »: un vrai plat de fêtes!

Foie gras façon « Opéra »

Foie gras façon « Opéra »

Coupez des tranches d’environ deux centimètres

Pour d’autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez ici

---

Vous cherchez des idées de recettes de foie gras

originales pour les fêtes?

Les fêtes arrivent à grands pas. Il est temps de commencer à réfléchir à vos menus! Je vous propose aujourd'hui une multitude de recettes de foie gras en pas à pas imagé, toutes plus gourmandes les unes que les autres…Et en fin d'article vous trouverez une photo de ma dernière réalisation, mon foie gras Opéra que je posterai le 25 novembre. Il ne reste plus qu'à faire votre choix et à vos fourneaux!

La plus classique: Terrine de foie gras maison basse température au four. Pour la recette cliquez ici

Terrine de foie gras maison basse température

Terrine de foie gras aux marrons et au cognac. Pour la recette cliquez ici

Terrine de foie gras maison aux marrons et cognac

Terrine de porc et foie gras pistaches et abricots. Pour la recette cliquez ici

Terrine de porc et foie gras, pistaches et abricots

F**oie gras laqué à la betterave, sauce au raifort**. Pour la recette cliquez ici

Foie gras laqué à la betterave, sauce raifort

Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver. Pour la recette cliquez ici

Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d’hiver

Foie gras poêlé et son coulis de mais. Pour la recette cliquez ici

Foie gras poêlé et son coulis de maïs

Mon foie gras vanille basse température. Pour la recette cliquez ici

mon foie gras vanille basse température, salade de betterave et pommes, réduction de jus de betterave vinaigré

Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise. Pour la recette cliquez ici. C’est la même recette que précédemment mais avec un foie gras poêlé et non mi cuit, pour ceux qui ne possèdent pas de matériel de cuisson basse température…

Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

Raviole de foie gras, bouillon thai et perles d’œuf. Pour la recette cliquez ici

Ravioles de foie gras ,

bouillon thai et perles d'oeuf

Et bientôt (le 25 novembre sur le blog): **Mon foie gras Opéra (pain d'épice maison et chocolat…)**

Foie gras façon « Opéra »

Terrine de foie gras maison basse température

Beaucoup d'entre vous s'imagine qu'il est difficile de faire son foie gras maison. Ce n'est absolument pas le cas: le foie gras est un produit noble très prisé pour les fêtes mais souvent très cher lorsqu'on l'achète cuisiné.

Pourtant il n’y a aucune valeur ajouté à ce produit, mis à part sa cuisson, qui puisse en justifier le prix au moment des fêtes. Et la cuisson est simplissime! Donc retroussez vos manches et préparez le vous même: le prix de votre Terrine de foie gras sera au moins 4 à 6 fois moins chère que celle de votre traiteur et bien meilleure.

Je cuis le foie basse température (mais pas sous vide) au bain marie, au four à 65°. Dons pas besoin de matériel spécial pour cette recette basse température.

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Terrine de foie gras

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant ici

Difficulté: facile

Ingrédients pour une Terrine de foie gras (6 à 8 personnes)

- un foie gras de 500 grammes minimum canard ou oie au choix
- un verre d’alcool type Sauternes, Baume de Venise, Porto, Armagnac, etc.
- sucre: vous trouverez parfois des recettes avec du sucre: n’en mettez pas si vous le faites mariner dans un alcool déjà sucré comme le Sauternes par exemple. Sinon deux pincées sont suffisantes pour un foie d’environ 500 grammes.

Les proportions de sel et de poivre sont importantes: respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d'utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.

- sel: compter 10 à 12 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie

Matériel:

- une terrine de 500 gr : choisissez toujours une terrine qui s'adapte juste à votre foie. Si vous cuisez le foie dans une terrine trop grande il va s'étaler et perdre beaucoup plus de gras. Pour un foie gras d'environ 500 grammes une terrine d'environ 12 cm sur 15 cm et 7 cm de hauteur conviendra bien. Pour une grosse terrine d'un kilo un moule à cake rectangulaire est parfait.
- une petite balance de précision au gramme près.

Préparation:

La partie la moins amusante est le déveinage du foie (je dis bien peu amusante mais pas difficile!). On parle parfois de dénervage mais il n'y a pas de nerf dans le foie: par contre il possède un réseau veineux important qu'il faut ôter pour éviter les désagréments filandreux lors de la dégustation.

Le secret pour bien déveiner est de sortir votre foie du frigo deux heures avant. Il doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Si il est trop dur vous n'y arriverez pas car la chair sera cassante.

Le foie possède deux lobes: chacun d'entre eux est à déveiner. Ils sont d'ailleurs reliés entre eux par une petite lanière

veineuse. Je pars toujours de celle ci.

Je vous livre toute la recette pas à pas ci dessous ainsi que les pièges à éviter. Et voici l'excellente vidéo du chef Bertrand Guenerou qui vous explique une méthode simple pour déveiner votre foie gras. Contrairement au chef je rajoute toujours un alcool à mon foie, il en est beaucoup plus goûteux!

- Assaisonnez les deux côtés du foie avec le mélange sel et poivre.

Assaisonnez les deux côtés du foie

- Placez une feuille de papier sulfurisé dans le fond de la terrine, en laissant dépasser la feuille de chaque côté de la terrine pour faciliter son démoulage. Puis remplissez la terrine en plaçant les beaux morceaux dans le fond (qui deviendra le dessus lors du démoulage) et les plus petits sur le dessus. Pour les plus attentifs d'entre vous, vous aurez remarqué que vous ne voyez pas de feuille de papier sulfurisé dépassée de la terrine…J'ai essayé avec et sans et finalement ,après cuisson et refroidissement, le foie se démoule facilement quand on trempe le fond de la terrine dans de l'eau chaude quelques instants et que l'on passe un couteau fin sur le pourtour. Donc je ne m'embête plus

à mettre la feuille : en plus le foie rend de la graisse pendant la cuisson et colle le papier dans le fond donc on est obligé de passer par la case « on plonge la terrine dans l’eau chaude »…Mais si on veut rester technique les pro mettent un papier qui permet de soulever la terrine sans retourner le bloc au moment du démoulage!

Remplissez la terrine en plaçant les beaux morceaux dans le fond

- Au fur et à mesure du remplissage versez l’alcool sur le foie. N’hésitez pas à exercer une légère pression sur les morceaux au fur et à mesure du remplissage pour qu’ils épousent bien la forme de la terrine. Si de l’alcool remonte au dessus du foie, pas de souci: vous verrez qu’après avoir reposé au frais, le foie aura absorbé tout l’alcool.

Recouvrez des autres

morceaux de foie

- Laissez reposez la terrine **12 heures** au frigo pour favoriser l'osmose entre le foie et l'alcool, sel et poivre.

Pour la cuisson:

Cuisez le foie dans un bain marie:

- Préchauffez votre four à 65°. Si vous n'avez pas un four de précision positionnez le bouton du thermostat juste entre 60 et 70°. **Attention sur la vidéo:** le chef cuit sa terrine à 110° pendant 50 mn. Personnellement je préfère la cuire à plus basse température : d'abord parce qu'elle rendra beaucoup moins de graisse et même si vous dépassez par erreur votre temps de cuisson votre foie gras ne sera pas surcuit. Il m'est arrivé la blague (oublié trois heures au four à 65° et mon foie était parfait alors qu'à 110° j'aurais retrouvé un petit bout de foie fondu dans une terrine de graisse…) De plus elle est bien meilleure et plus moelleuse.
- Enfournez le bain marie déjà rempli avec de l'eau tiède (sans la terrine de foie gras) et le faire chauffer 15 minutes de manière à l'amener à la température du four.
- Positionnez alors votre terrine dans le bain marie tiède et laissez au four pendant 50 minutes.
- Après 50 minutes sortez le foie du four.

A la sortie du four

- Laissez le refroidir jusqu’à ce qu’il soit revenu à température ambiante et mettez le au frais pour 4 à 5 jours.
- Au bout de ce temps sortez votre foie du frigo: démoulez alors le foie en tirant un peu sur le papier sulfurisé. S’il colle un peu à la terrine plongez la base de celle ci dans de l’eau chaude une minute. Cela fera fondre la graisse superficielle et facilitera le démoulage.
- Découpez alors les tranches avec un couteau que vous tremperez dans l’eau chaude à chaque tranche.

Vous n’avez plus qu’à le déguster.

Ce foie se conserve quelques jours au frais mais vous pouvez le conserver un bon mois en le mettant sous vide.

Vous aimez le foie gras? N’hésitez pas à consulter mes autres recettes sur le sujet. C’est bientôt les fêtes: partagez donc cet article avec vos amis!