

# 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 près.

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](#)

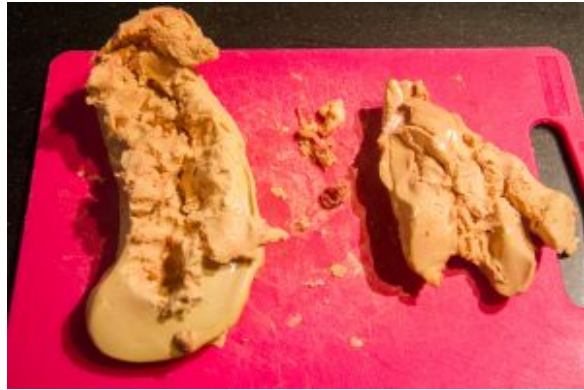
- une terrine de 0.6 l. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



[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 dénervé 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.

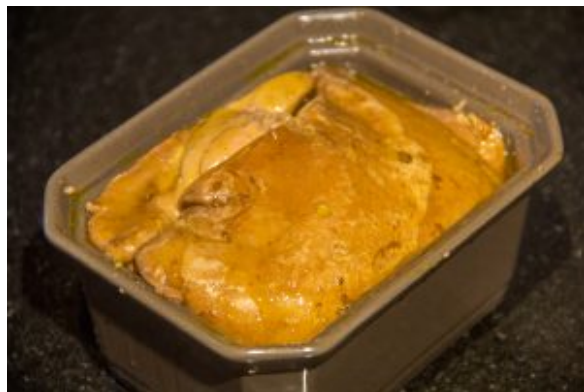
- Enlevez le film alimentaire et reportez le vin à ébullition. Plongez le foie dans le vin et baissez le feu à feu très doux: la température doit être de 65° minimum et de 75 degré maximum , d'où l'intérêt de surveiller la température avec le thermomètre. Laissez pocher pendant 12 mn puis arrêtez la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





Foie gras au vin rouge et épices fruitées

---

## **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

**Foie 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 maïs.** 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"