

Terrine de foie gras maison aux marrons et au cognac

Cette année je vous propose une Terrine de foie gras aux marrons et au cognac: la douceur du marron se marie particulièrement bien au foie gras mariné au cognac. C'est délicieux! Servez le avec une belle tranche de brioche toastée... un pur plaisir.

Je cuis le foie basse température (mais pas sous vide) au bain marie, au four à 70°. Donc pas besoin de matériel spécial pour cette recette basse température.

La terrine de foie gras traditionnelle de Noël est un plat qui contrairement à ce que beaucoup d'entre vous pourrait croire, est vraiment très facile à réaliser. Donc retrouvez vos manches et préparez le vous même: le prix de votre terrine sera au moins 4 à 6 fois moins chère que celle de votre traiteur et bien meilleure.

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



Terrine de foie gras maison aux marrons et au cognac

Ingrédients pour une Terrine de foie gras maison aux marrons et au cognac :

- un foie gras de 500 grammes minimum, canard ou oie au choix
- 15 cl de cognac

- sel: compter 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 6 grammes de poivre par kilo de foie
- 250 gr de marrons cuits (vous en trouverez facilement en grande surface en cette saison, généralement présentés sous vide)
- 2 petits marrons glacés ou un gros. Vous pouvez utiliser des brisures qui coûtent moins chères.

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 utilisez une petite balance de précision qui pèse au gramme près.

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'«étaier 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:

Commencez par réaliser votre préparation aux marrons.

- Détaillez vos marrons natures en petits morceaux. Réservez les car vous allez les mixer. Détaillez également les marrons glacés en petits morceaux et ne les mélangez pas aux précédents car vous ne les mixerez pas!



Détaillez vos marrons en petits morceaux

- Mixez les marrons **natures**. Puis ajoutez au mélange **les brisures de marrons glacés** que vous avez réservés.



Mixez les marrons

- Placez ce mélange **sur le bord** d'une feuille de film alimentaire. Ne mettez pas le mélange au milieu de la feuille: vous aurez du mal à rouler le tout.



Placez ce mélange sur le

bord d'une feuille de film
alimentaire

- Roulez le tout pour former un petit boudin qui aura la longueur de votre terrine. Placez ce boudin de marron au congélateur.



Former un petit boudin



Le boudin doit avoir la
longueur de la terrine

Maintenant on passe à la préparation du foie gras.

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 dénervé. Ils sont d'ailleurs reliés entre eux par une petite lanière veineuse. Je pars toujours de celle ci pour mon dénervage.

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 dénervé votre foie gras. Contrairement au chef je rajoute toujours un alcool à mon foie, il en est beaucoup plus goûteux!

- N'oubliez pas de peser la bonne quantité de sel et de poivre et saupoudrez cet assaisonnement sur les deux côtés du foie.



Assaisonnez les deux côtés
du foie

- Remplissez la terrine à moitié en plaçant les beaux morceaux dans le fond (qui deviendra le dessus lors du démoulage).



Remplissez la terrine en plaçant les beaux morceaux dans le fond

- Puis sortez le boudin de marron du congélateur et placez le sur le foie.



Positionnez le boudin de marrons

- Recouvrez des autres morceaux de foie.



Recouvrez des autres

morceaux de foie

- 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.
- Laissez reposer 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.

- Sortez le foie du frigo une demi heure avant de le cuire.
- Préchauffez votre four à 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 70° 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 la terrine sera 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. Si il a rendu un peu trop de graisse ôtez en une partie: la graisse

doit affleurer le foie et le bord intérieur de la terrine. Vous pouvez vous servir de la graisse en trop pour cuire des pommes de terre. Laissez le refroidir jusqu'à ce qu'il soit revenu à température ambiante et mettez-le au frais pour 4 à 5 jours.



A la sortie du four

- Au bout de ce temps sortez votre foie du frigo. 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. Remettez au frais une demi heure.
- 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.



Terrine de foie gras maison
aux marrons et au cognac



Terrine de foie gras maison
aux marrons et cognac

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!