

EN FACE DE L'ÎLE

La recette du chef : foie gras onctueux aux baies roses

Informations pratiques

- Nombre de personnes : 16
- Temps de préparation : 30 minutes
- Degré de difficulté : moyen

Ingrédients pour une terrine de 2 kg

- 2 kg de lobe de foie gras
- 20 g de sel
- 4 g de sucre
- 2 g de baies roses concassées et tamisées

Recette

1. Préchauffez le four à 120°C.
2. Dénervez au maximum les lobes de foie en évitant de trop les manipuler.
3. Placez les lobes dénervés dans un plat allant au four.
4. Mélangez le sucre, le sel et les baies roses concassées.
5. Assaisonnez uniformément du mélange et laissez reposer 10 minutes afin que le foie gras s'imprègne bien de l'assaisonnement.
6. Placez le plat 2 à 3 minutes au four. Dès que la graisse du foie gras "transpire", sortez du four.
7. Moulez le foie gras dans une terrine préalablement recouverte de film alimentaire.
8. Une fois la terrine remplie, repliez le film alimentaire sur le foie gras puis placez une planchette sur la terrine avec du poids dessus (conserves, briques de lait) afin d'exercer une pression et chasser l'air contenu dans la terrine.
9. Laissez minimum 12 heures au réfrigérateur.

Dressage

1. Plonger un grand couteau à lame très fine dans l'eau bouillante
2. Couper des tranches de terrine
3. Finir avec un trait de fleur de sel et un tour de moulin à poivre
4. Servir avec une brioche légèrement toastée

Les trucs du chef

- Pour connaître la contenance d'une terrine pesez-la vide, faites la tare et puis la remplir d'eau. La différence de poids de la terrine vide et pleine sera la contenance de la terrine.
- Le chef recouvre l'intérieur de la terrine de film alimentaire, c'est pour démouler le foie gras plus facilement. Pour cela, mouillez l'intérieur de la terrine, puis étirez le film juste au-dessus de celle-ci avant de le déposer à l'intérieur de la terrine à l'aide d'un papier absorbant.

LES SORBIERS

Rue des Sorbiers 241, 5543 Heer, Belgique

www.lessorbiers.com

bonjour@lessorbiers.com Tél.: +32 (0)82 22 20 63

Suivez l'actualité des Sorbiers sur Facebook et Instagram