



MARBRE DE FOIE GRAS



Pour une terrine de 8/10 personnes 18 x 10 x 6

Deux foies de canard de 500g, 14gr de sel fin gris, poivre blanc moulu, facultatif 2cs d'armagnac.

Détailler les foies en tranches épaisses d'environ 1.5 à 2 cm, les assaisonner sur les 2 faces de sel et poivre, les ranger dans un grand plat à gratin, verser éventuellement un peu d'Armagnac ou de Sauternes en surface, filmer et réserver une demi-journée au réfrigérateur. Chauffer à sec une poêle antiadhésive et dorer vivement de chaque côté les tranches qui doivent rester fermes. Les égoutter sur un papier absorbant puis remplir la terrine en les rangeant par couches bien serrées. Poser dessus un papier cuisson puis une semelle en carton entourée de film alimentaire découpés aux bonnes dimensions et terminer par des poids. La graisse résiduelle va ainsi remonter en surface. Réserver 24 heures au réfrigérateur avant de le consommer.

Le démoulage : tremper le fond de la terrine à la sortie du réfrigérateur dans de l'eau chaude, de passer la lame d'un couteau sur tous les côtés, retourner sur une planche.