



## Terrine de foie gras en mijoteuse

**Préparation : 5 minutes**

**Temps de cuisson : 55 minutes**

**Pour 6 personnes :**

- un foie gras prêt à cuire qualité extra de 550 g environ (éveiné, salé, poivré)

Sortir le foie gras du réfrigérateur 30 minutes avant de le mettre en terrine.

Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau et remplir la mijoteuse en prenant soin d'ajuster le niveau de l'eau à la hauteur de la terrine. L'eau doit arriver presque jusqu'au bord afin d'avoir une cuisson homogène.

Ressortir la terrine.

Mettre le couvercle de la mijoteuse et allumer sur «High». C'est sur ce programme que ma mijoteuse affiche une eau à 84-85° maximum. Faites d'abord un essai sur votre appareil avant de vous lancer. Il vous suffira simplement de mettre votre thermosonde dans l'eau environ 45 minutes après avoir mis l'eau bouillante. Utiliser le programme «Medium» si la température de l'eau dépasse 85° sur «High».

Disposer le foie gras dans la terrine. Ne pas hésiter à le couper pour le ranger harmonieusement dans la terrine. Bien appuyer avec les doigts.

Piquer le foie avec la thermosonde et remettre le couvercle.

Déposer la terrine dans la mijoteuse.

Sortir la terrine quand la température du foie atteint 62° (pour un foie ferme et légèrement rosé) ou 55° (pour un foie mi-cuit bien rosé). Personnellement, je l'aime bien ferme et je l'ai trouvé parfait à 62°.

Laisser refroidir la terrine environ 45 minutes à température ambiante, puis faire sortir la graisse de la terrine en prenant soin de la recueillir dans un récipient à part. Vous identifierez bien la graisse du jus de cuisson. La graisse s'écoule d'abord ; jeter le jus de cuisson.

Mettre la terrine au réfrigérateur environ une heure en ayant préalablement pris soin de bien appuyer sur le dessus du foie pour qu'il soit bien compact. Au bout d'une heure, faire fondre la graisse recueillie et la verser sur la terrine pour éviter l'oxydation. Remettre au frais.

Attendre 3 jours avant de déguster.

Déposer la terrine dans de l'eau chaude pendant 5 minutes afin de faciliter le démoulage. Passer un couteau sur le pourtour. Démouler. Remettre au frais 15 minutes.

Pour couper de belles tranches, plonger les lames de deux couteaux dans un récipient partiellement rempli d'eau bouillante. Couper alternativement avec un couteau, le replonger dans l'eau, puis avec l'autre couteau pour la tranche suivante et ainsi de suite.