



Terrine de foie gras poêlé aux saveurs pain d'épices

Préparation : 10 minutes

Repos : 48 heures

Pour 6 personnes :

- un foie gras de canard cru de 600 g (éveiné de préférence mais ce n'est pas non plus absolument indispensable).
- 4 g de sel (3/4 de càc)
- 1,2 g (1/2 càc) d'épices à pain d'épices (badiane, cannelle, anis, girofle, cardamome, muscade)
- 4 tours de poivre noir du moulin
- une pincée de sucre

Mélanger dans un petit récipient les épices, le sel et le sucre.

Remplir d'eau chaude une carafe ou un bocal suffisamment haut pour pouvoir immerger les lames de deux couteaux.

Mettre une poêle à préchauffer sur feu moyen.

Couper des tranches de foie gras d'une épaisseur d'un cm en utilisant les deux couteaux en alternance de manière à avoir une lame toujours bien chaude. La lame bien chaude permettra d'avoir des tranches nettes (coupée de biais pour avoir de belles et grandes tranches).

Poser les tranches de foie à plat sur une assiette et les saupoudrer d'épices sur les deux faces.

Poêler une minute sur chaque face. Les tranches de foie doivent être saisies et bien dorées.

Poser sur une assiette et laisser tiédir. Ne pas jeter la graisse ; ne pas utiliser de papier absorbant.

Mettre un peu d'eau dans le fond d'une terrine et mouiller les côtés de la terrine avec les doigts. Recouvrir l'intérieur de la terrine de film alimentaire.

Disposer les tranches de foie gras dans la terrine. Ne pas hésiter à couper le foie pour remplir harmonieusement la terrine. Recueillir la graisse dans une tasse.

Mettre au frais environ 30 minutes.

Faire fondre la graisse et la verser sur le dessus de la terrine.

Remettre au frais pour 48 heures minimum.