

Foie gras à l'Armagnac

Ingédients :

- 1 foie gras cru de 600 g
- 30 g de graisse d'oie ou de canard
- 3 cuillères à soupe d'Armagnac
- 1 pincée de sucre en poudre
- Sel & poivre

Préparation :

Dénervéz le foie gras.

Assaisonnez les lobes de foie avec 10 g de sel, quelques tours de moulin à poivre et le sucre.

Laissez macérer le foie au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 140° C.

Arrosez la graisse d'oie d'Armagnac de manière à la faire fondre.

Tassez le plus gros des lobes dans une terrine en porcelaine.

Posez le second lobe sur le premier et tassez bien en appuyant.

Arrosez du mélange à l'Armagnac.

Placez dans un bain-marie à 80° C et enfournez pour environ 25 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir complètement à température ambiante pendant 2 heures, puis placez la terrine au réfrigérateur.

Servez-la bien froide après 24 à 48 heures.

Cette terrine se conserve 10 jours environ.

<http://philomavie.blogspot.com>