

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU FLOC DE GASCOGNE

Pour 8 personnes :

*2 foies gras de canard d'environ 500 à 550g - 3 feuilles de gélatine (8 g) - 15 cl de Floc de Gascogne blanc - 1 fond de gelée de veau
Mélange d'épices : 15 g de sel - 5 g de poivre - 3 râpures de muscade*

Préparation :

Immerger les foies gras dans de l'eau salée 5 à 6h, les nettoyer en retirant bien les veines, les remettre dans l'eau froide au réfrigérateur 2 à 3 h.

Bien essuyer les foies et les rouler dans le mélange d'épices.

Faire fondre 3 feuilles de gélatine dans 15 cl de Floc de Gascogne blanc. Placer les 4 morceaux de foie gras dans une terrine vernissée, en intercalant petits et gros morceaux, faire couler le Floc de Gascogne entre les morceaux, couvrir d'un papier aluminium et mettre à macérer au réfrigérateur 12h.

Faire chauffer le four à 240° C, préparer un bain-marie à 85°C environ (quand les petites bulles montent du fond). Mettre la terrine dans le bain-marie, enfourner et éteindre le four. Sortir la terrine après 38min, la refroidir dans une cuvette d'eau garnie de glaçons, puis placer au réfrigérateur pendant 24h.

Garnir une assiette de 2 feuilles de laitue, 2 ou 3 cuillères de gelée concassées faite avec un fond de gelée de veau et du Floc de Gascogne et placer au milieu votre tranche de foie gras.

Déguster avec un verre de Floc de Gascogne blanc bien frappé.