

Terrine de foie gras

Ingrédients :

1 foie gras frais de 500 g
200 g de foies de volaille
200 g de ventrêche
1 oeuf
100 g de champignons sauvages
5 échalotes
Floc de Gascogne
Armagnac
crème fraîche
2 feuilles de gélatine
sel, poivre

Nettoyer les foies de volaille et les faire mariner pendant 5 heures dans un mélange composé de 10 cl de Floc de Gascogne rouge et de 5 cl d'Armagnac. Retirer les parties verdâtres du foie et plonger celui-ci dans de l'eau froide salée pendant 20 mn. Egoutter le foie avant de le parer délicatement en enlevant les nerfs, veines et peaux. Le rincer et l'essuyer soigneusement. Préchauffer le four, thermostat 5 (180°C).

Hacher finement 5 échalotes, les faire blondir et réduire de moitié dans une casserole avec la marinade filtrée des foies de volailles. Battre un oeuf avec une cuillerée à soupe de crème fraîche et ajouter les échalotes. Hacher les foies de volailles avec 200 g de ventrêche non salée et y incorporer le mélange à base d'échalotes. Faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans un peu de Floc de Gascogne. Ajouter aux foies de volailles, ainsi que les champignons hachés. Assaisonner de sel et de poivre.

Barder une terrine. En tapisser le fond et les bords de la farce aux foies de volailles. Y déposer les lobes de foie gras et recouvrir du reste de farce. Recouvrir d'une barde et d'une feuille d'aluminium. Faire cuire au four au bain-marie pendant 1 heure, avec un poids sur la terrine. Laisser refroidir, puis enlever le poids et mettre au frais pendant 48 heures.

Mettre la terrine dans de l'eau tiède afin de la démouler plus facilement. Servir débarrassé des bardes.