

Terrine de foie gras au Porto et aux épices, coulis au Cointreau et pommes caramélisées

Recette pour 12 portions



Description

Voilà une terrine de foie gras qui vous fera fondre. La caramélisation des pommes et le croquant de la fleur de sel contribuent beaucoup au plaisir de déguster cette terrine.

Ingrédients

Terrine de foie gras

- 1 Kg Lobe de foie gras éveiné surgelé
- 14 Gr Sel
- 1 Gr Poivre noir du moulin
- 1 Gr 4 épices en poudre
- 50 Ml Porto
- 3 Gr Sucre
- Beurre
- Sel et poivre

Pommes Caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 3 Cuil. à soupe Cassonade
- 2 Unité(s) Jus de citron
- 4 Oz Cointreau
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **720 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **325 F°**

Mise en place

Aplissez légèrement votre lobe de foie gras, parsemez sur toute sa surface les assaisonnements qui composent la recette.

Laissez votre lobe s'imprégner des saveurs des assaisonnements durant 15 minutes.

Épluchez les pommes et détaillez-les en 6 beaux quartiers, réservez-les dans une eau citronnée (un jus de citron).

Cuisson du foie gras

Placez le lobe de foie gras sur une plaque allant au four, cuisez-le durant 15 minutes dans un four à 325°F.

Vous devez idéalement obtenir une cuisson à 50°C à coeur.

À la sortie du four, placez le foie gras sur une grille de manière à l'égoutter.

Placez-le dans la terrine (20 cm de long), ajoutez le gras de la cuisson de manière à le recouvrir.

Exercez une pression dessus à l'aide d'une planchette (aux dimensions de l'intérieur de la terrine) protégée d'un film alimentaire.

Déposez dessus un poids adéquat de manière à garder cette légère pression. Cela permettra au gras excédant de se maintenir en surface.

Laissez le tout dans un frigo durant au moins 48H.

Pommes caramélisées

Dans une poêle chaude avec du beurre et du sucre cassonade, faites revenir vos quartiers de pommes de manière à bien les caraméliser de tous les côtés.

Jouez avec la puissance de votre feu pour ne pas brûler le caramel. Sortez les quartiers de pomme, puis déglacez avec le Cointreau et un jus de citron.

Laissez réduire un peu, gardez le sirop de cuisson de côté, hors du feu.

Montage

Sur une assiette de votre choix, placez vos trois quartiers de pommes caramélisées côte à côte.

Déposez dessus une tranche de la terrine de foie gras, arrosez joliment le tout du sirop réduit au Cointreau.

Ajoutez un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!