

Terrine de foie gras aux cinq épices et Porto

Recette pour 1 terrine ou 5 petits pots Mason individuels

Description

Terrine de foie gras de canard parfumée au cinq épices et Porto. Idéale servie avec une bonne baguette.

L'astuce du chef

Achetez votre foie gras surgelé pour limiter les pertes de gras due aux réactions enzymatiques qui commencent à dégrader les cellules du foie dès l'abattage.

Ingrédients

Pour la terrine

- 500 Gr Foie gras éveiné surgelé
- 7 Gr Sel
- 1 Gr Cinq épices chinoises en poudre
- 1 Gr Poivre noir du moulin
- 15 Ml Porto

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Mélangez le sel, le poivre et les 5 épices. Décongelez le foie gras au réfrigérateur la veille.

Préparation de la terrine

Placez le foie gras éveiné dans un plat, le plus à plat possible. Assaisonnez-le du mélange d'épices, de sel et de poivre puis versez le Porto sur le foie gras afin de dissoudre l'assaisonnement. Laissez mariner entre 20 minutes et 12 heures selon l'intensité souhaitée.

Coupez ensuite le lobe en 5 morceaux d'environ 80g et tassez-les bien dans les petits pots Mason ou dans le moule à terrine. Cuire au four au bain-marie jusqu'à ce qu'un thermomètre indique 122°F à cœur, soit environ 20 minutes. Vous pouvez aussi piquer la terrine avec la pointe d'un couteau et vérifier qu'il soit tiède au toucher.

Enlevez la graisse de canard excédentaire et filtrez-la. Placez ensuite les terrines au réfrigérateur avec un poids sur le dessus.

Une fois refroidies, versez un peu de graisse de canard filtrée sur chacune des terrines. Gardez vos terrines au minimum 24h au frigo avant de les consommer. Elles se conserveront un maximum de 6 jours au frigo. Servez avec une bonne baguette.

Bon appétit!