

TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE AUX POMMES (GANSLEWER)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingédients : 2 lobes de foie gras d'oie de 600 g, 20 g de sel, 2 g de poivre, 2 g de muscade, 2 g de paprika doux, 5 cl de Gewurztraminer, 2 pommes, graisse d'oie, miel.

Pour une terrine de 1,2 kg

Temps de préparation : 40 min, temps de cuisson : environ 60 min, temps de repos : 12h + 1h.

Sortez le foie gras 1h avant de le travailler et séparez les 2 lobes. Eveinez soigneusement le foie avec un économe et placez-le dans un bac en inox avec couvercle. Saupoudrez avec le mélange d'épices et arrosez avec le vin. Appliquez un film plastique sur le foie gras, pressez-le au fond du bac, puis refermez avec le couvercle (le foie doit être à l'abri de la lumière). Laissez reposer au frais pendant 12h. Lavez et épluchez les pommes. Coupez-les en quartiers et faites revenir à la graisse d'oie et au miel. Elles doivent être presque cuites. Chemisez la terrine de film plastique. Montez la terrine en alternant une couche de foie gras mariné et une couche de pommes. Terminez par une couche de foie gras mariné. Pressez la terrine fortement et remettez au frais 1h. Faites cuire ensuite au bain-marie au four th 75° pour une cuisson à cœur environ 60 min. Attendez 8 à 10 jours pour consommer votre terrine pour avoir un foie gras moelleux.