

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 22

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 foie gras frais de 500 gr.
- 2 c à soupe de Barsac - Sauternes
- gros sel
- sel, poivre
- 1 petite terrine



A faire 2 jours avant de déguster.

Préparation :

- 1** Plongez le foie gras dans un saladier (rempli d'eau avec 2 c à s de gros sel), pendant 1 heure.
- 2** Puis épongez-le, dénervez-le, salez et poivrez.
- 3** Placez le foie dans une petite terrine.
- 4** Ajouter le Sauternes et laissez mariner au moins 1 heure au frais.
- 5** Retirer le Sauternes et laissez reposer à température ambiante.
- 6** Cuisez le foie par tranches de 20 secondes au micro-onde pour un total de 3 minutes.
- 7** Vérifiez régulièrement la cuisson en plantant un couteau. Quand la lame devient tiède il est cuit.
- 8** Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins une nuit.
- 9** Servir le foie gras en tranches sur des toast accompagner de Barsac - Sauternes frais .
Le succès est garanti !