

*Terrine de foie gras de canard
mi-cuit à l'Armagnac*



*Ingédients pour
4 à 6 personnes*



Temps >>



Préparation
10 min



Cuisson
60 min

Préparation

- Un lobe de foie gras frais déveiné de 500 g
- 3 cl d'Armagnac
- 4 g de poivre gris
- 8 g de sel

- Saler et poivrer les deux lobes, les mettre dans un saladier, ajouter l'armagnac, mettre un film alimentaire sur le saladier et laisser mariner au réfrigérateur pendant 8 heures.
- Ensuite, mettre le tout dans une terrine à cuisson et bien tasser fermement le foie gras. Faire chauffer le four à 70/80° (thermostat 2/3) et laisser cuire la terrine pendant 50 à 60 minutes.
- Laisser refroidir et garder au réfrigérateur pendant 48 heures avant de servir.