

Terrine de foie gras mi cuit à l'Armagnac



Temps : >>> Cuisson : 60 min. Préparation : 10 min.

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 Lobe de foie gras
déveiné de 500 g Fiers de
Nos Terres
- 3 cl d'Armagnac
- 4 g de poivre gris ou noir
- 8 g de sel
- 1 Terrine de 14 x 9 cm

Préparation

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.

Mettre le tout dans la terrine et tasser fermement le foie gras.

Enfourner au bain marie dans un four préchauffer à 100°C pendant 1h.

Sortir la terrine et mettre un poids sur une planchette pour tasser et faire remonter la graisse. Laisser refroidir et garder au réfrigérateur pendant 48h minimum avant de déguster.