

Terrine de foie gras mi cuit à l'Armagnac



Ingrédients pour 5 pers

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

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

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 grand lobe au fond de la terrine et au-dessus le petit lobe. 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 4 jours pour l'affiner avant de le déguster.