

# Terrine de Foie Gras maison

*aux 4 épices ou aux figues*

## **Pour 1 terrine**

*Préparation : 10 min - Cuisson : 50 min*

*Réfrigération : 48h minimum*

## **Ingrédients :**

- 1 lobe de Foie Gras de 500g environ
- 5cl de Muscat
- 6g de sel
- 2g de poivre
- 1 pincée de 4 épices ou 3 figues sèches



*Ustensiles spécifiques : une terrine spéciale foie gras, un plat allant au four pour le bain-marie, une sonde pour le contrôle de la température mais c'est facultatif et du papier sulfurisé*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## **Réalisation :**

- Sortir le foie gras du frigo et de son emballage, 15 à 20 minutes avant manipulation.
- Mettre le côté lisse du foie gras dans le fond de la terrine (environ une moitié).
- Saler et poivrer le foie gras.
- Ajouter la pincée de 4 épices ou les figues, en fonction de la variante choisie.
- Recouvrir du reste de foie gras.
- Tasser et arroser de Muscat.
- Garder au frais de 24h à 48h.
- Passé ce temps, préchauffer le four 15 min à 120°C.
- Mettre le bain-marie dans le four dès le début du temps de préchauffage.
- Sortir la terrine du frigo pour qu'elle tempère.
- Baisser le four à 100°C et mettre la terrine dans le bain-marie durant 50 min environ (l'eau du bain-marie n'excèdera pas 70°C).
- Sortir la terrine du four et prévoir un rectangle de papier sulfurisé de la taille de la terrine.
- Le déposer sur le foie gras et mettre un poids dessus. Avec ma terrine, j'ai une planchette qui fait office de poids.
- Laisser reposer 2 h puis retirer une partie du gras s'il y en a beaucoup ainsi que le papier sulfurisé.
- Réserver au frais jusqu'à dégustation.

**Bon appétit !**