



Terrine de foie gras aux noix, noisettes, amandes et Pacherenc du Vic Bihl

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Temps de repos : 1 nuit + 48h

Pour 1 terrine

Ingédients

- 1 lobe de Foie Gras Cru Extra des Landes déveiné LAFITTE
- 5 g de sel
- 5 tours de moulin à poivre
- 3 g de sucre
- 100 ml de Pacherenc du Vic Bihl
- 20 g d'amandes
- 20 g de noix
- 20 g de noisettes

1. La veille, découpez le lobe de foie gras en 4, puis salez, poivrez et sucrez les morceaux. Déposez-les dans un plat à gratin puis versez le Pacherenc du Vic Bihl. Couvrez de film alimentaire puis laissez mariner toute la nuit au réfrigérateur.
2. Le lendemain, préchauffez le four à 150°C.
3. Concassez ensemble les amandes, les noix et les noisettes puis faites-les torréfier quelques secondes dans une poêle bien chaude. Faites-les ensuite complètement refroidir.
4. Sortez le foie gras du réfrigérateur puis tapissez le fond d'une terrine avec 2 morceaux préalablement égouttés. Répartissez l'ensemble des fruits secs torréfiés sur toute la surface puis recouvrez avec les deux autres morceaux de foie gras.
5. Fermez la terrine puis faites cuire au bain marie pendant 35 minutes.
6. Après cuisson, sortez du four et retirez le couvercle. Couvrez le foie gras de papier-cuisson et d'une planchette en bois aux dimensions de la terrine. Posez dessus un poids afin de bien tasser le foie et laissez refroidir complètement. Refermez ensuite la terrine et placez au réfrigérateur pendant 48h.
7. Retirez la planchette et le papier sulfurisé puis servez avec du bon pain grillé.

Cette recette se réalise avec un lobe de Foie Gras Cru Extra des Landes déveiné Lafitte de 480 g, vendu au prix de 42,90 € en boutique et en ligne.

© Charly Deslandes pour Lafitte