



### **Terrine d'agneau irlandais au foie gras**

Temps de préparation : 2 h

Temps de repos : 1 nuit

Temps de cuisson : 2h

Recette pour 1 terrine

#### **Ingrédients**

- 1 épaule d'agneau irlandais (1,5 kg avec os)
- légumes pour bouillon (poireau, carotte, céleri, oignon)
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 20 cl de vin blanc sec
- 100 gr de foie gras mi-cuit
- 6 abricots secs
- 10 cl de liqueur d'orange (facultatif)
- 8 branches de persil plat
- 3 feuilles de gélatine
- Sel et poivre du moulin

1. Enlever le maximum de gras de l'épaule d'agneau.
2. Placer l'épaule dans une cocotte avec les légumes de bouillon, les clous de girofle, le thym, le laurier, la gousse d'ail écrasée, les tiges des branches de persil plat et le vin blanc. Couvrir à hauteur d'eau.
3. Amener à ébullition. Réduire le feu juste en dessous du frémissement (pour éviter que le bouillon ne se trouble). Laisser cuire au moins 2h (la viande doit pouvoir s'effiloche). Ecumer régulièrement. Assaisonner généreusement en fin de cuisson.
4. Détailler les abricots secs en petits dés et les réhydrater dans la liqueur d'orange (facultatif).
5. Après cuisson de l'agneau, effiloche la viande. Se débarrasser des morceaux de cartilage, de nerfs ou de gras. Passer le bouillon au chinois fin sans presser.
6. Réhydrater les feuilles de gélatine.
7. Dans un saladier, mélanger la viande, les dés d'abricots et les feuilles de persil finement ciselées.
8. Chauffer légèrement le bouillon et y dissoudre les feuilles de gélatine. Ajouter à la viande.

### **Montage de la terrine**

1. Déposer la moitié de la viande dans la terrine. Ajouter le foie gras détaillé en bâtonnets et recouvrir de l'autre moitié de viande.
2. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.