Terrine de foie gras de canard

- 1 beau foie gras cru de 600g
- 8g (2 cuillères à café rases) de sel
- 4g (1 cuillère à café rase) de poivre
- 40ml de riesling
- 1 cuillère à café de kirsch

-Il faut sortir le foie gras cru du réfrigérateur au moins une heure avant de le déveiner. Il doit devenir malléable.
Ouvrir le foie gras comme un livre. Les lobes se détachent facilement si le foie est à bonne température.

-A l'aide de vos doigts, bien dégager les veines apparentes et les suivre pour enlever celles qui ne sont pas visibles. Il ne faut pas hésiter à fractionner les lobes en petits morceaux.
L'important est de tout enlever. Ne pas oublier les nerfs et s'assurer que tout est parti.

-Mettre les morceaux de foie gras dans un récipient hermétique, ajouter l'assaisonnement, le riesling et le kirsh. Mélanger délicatement avec les doigts.
Conserver au frigo pendant 24 heures...

-Préchauffer le four à 100°C avec son bain marie. Si possible, utiliser la fonction chaleur tournante. Sortir le foie gras du réfrigérateur au moins 30 minutes à l'avance.

-Remplir la terrine avec les morceaux de foie gras, bien les presser si on veut obtenir un joli foie gras bien uniforme.

-Quand l'eau du bain marie est bien chaude, placer la terrine dans celui-ci et cuire pendant 30 minutes.

-Sortir la terrine du four et la presser une dizaine de minutes à l'aide d'une planchette et éventuellement, placer des petits poids sur celle-ci. Mettre la terrine au réfrigérateur (elle peut se conserver jusqu'à 10 jours dans celui-ci) et attendre au moins 4 à 5 jours avant la dégustation.

-Pour faciliter le démoulage, passer un couteau (préalablement passé dans l'eau chaude) autour du foie dans la terrine.

-Présenter les tranches de foie gras avec un peu de fleur de sel, une tranche de cramique grillé (ou de pain brioché), un chutney de mangues et du confit d'oignons…. Bon appétit!