

Terrine de foie gras et fruits secs

avec Inattendu



 4 personnes  40 minutes

INGREDIENTS

1 foie gras de canard déveiné de
600 g environ
2 figues séchées
2 dattes
2 abricots secs moelleux
10 cl de cognac
5 cl de porto
7 g de sel fin
2 g de mélange de poivres
(sichuan, sarawak, poivre
long...)

PREPARATION

1. Coupez les lobes dans leur épaisseur, retirez les petites veines s'il en reste. Remplissez un saladier avec de l'eau froide et quelques glaçons et placez les lobes dedans au moins 30 min.
2. Dénoyautez les dattes. Hachez-les grossièrement au couteau avec les autres fruits secs. Égouttez les lobes de foie, videz le saladier et remettez-y les lobes avec les fruits secs. Mélangez le sel avec le poivre, le cognac et le porto. Versez ce mélange dans le saladier. Laissez mariner 12 h au frais.
3. Passé ce temps, préchauffez le four à 95°. Égouttez uniquement les morceaux de foie et disposez-les sur une plaque de four. Enfournerez-les pour 20 min en positionnant la plaque au milieu du four (respectez bien le temps de cuisson).
4. Tapissez une terrine avec du film étirable en le faisant dépasser. Égouttez les morceaux de foie à l'aide d'une écumoire. Placez la moitié des morceaux dans la terrine en les faisant se chevaucher et en tassant au fur et à mesure. Égouttez les fruits secs et disposez-les sur les morceaux de foie. Recouvrez du reste de foie gras.
5. Rabattez le film en tassant encore, posez une planchette, puis un poids (une boîte de conserve, par exemple) sur la terrine. Laissez refroidir et mettez-la au frais pour au moins 12 h. Filtrez le gras restant sur la plaque pour éliminer les impuretés et conservez-le également au frais.
6. Le lendemain, faites chauffer la graisse réservée 1 min au micro-ondes pour la rendre liquide sans qu'elle soit trop chaude. Enlevez le film étirable à la surface de la terrine et versez la graisse liquide dessus (2 cm environ d'épaisseur). Remettez au réfrigérateur et patientez 2 à 5 jours.
7. Au moment de servir, démoulez le foie gras, ôtez le film et découpez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur. Accompagnez de belles tranches de pain de campagne grillées.

