



La terrine de foie gras

02/01/2018 à 13h14

Par [Paul Blouet](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de foie gras à dénervé
- sel : 17 g au kg soit 4 g de sel fin
- poivre : mélangez 5 baies au moulin

Préparation :

- Moulez le foie dans une terrine par couche avec sel et poivre ;
- Recouvrez de papier aluminium et mettez au bain-marie.

Deux méthodes de cuisson selon votre four :

- Four à gaz : Thermostat 7. Entre 3 à 5 min de cuisson suivant la température du foie avant de le mettre au four
- Four électrique : Four à 70°C. La température du foie à 55/60°C. Vérifiez avec un thermomètre pendant 30 min environ.