

Terrine de foie gras

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **120°C**

Durée : **0h50**

"Un foie gras maison cuit doucement au bain-marie dans le Ninja Woodfire, légèrement assaisonné et subtilement parfumé au porto (ou autre alcool au choix). La cuisson douce permet d'obtenir une texture fondante et équilibrée, idéale pour les repas de fête."



© daisychou.fr • pfried

Ingrédients

500 g Foie gras cru de canard

4 g Sel fin (environ 8 g par kilo de foie gras)

1 c.à.s Porto

Poivre

Préparation

#1 Si le foie gras n'est pas déveiné, le déveiner soigneusement. Le placer ensuite dans un saladier. Ajouter le sel, le poivre et l'alcool choisi. Mélanger délicatement pour bien répartir l'assaisonnement. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer 24 h au réfrigérateur.

#2 Sortir le foie gras 20–30 min avant cuisson. Le disposer dans une verrine ou terrine compatible Ninja Woodfire, en tassant légèrement. Ne pas couvrir.

#3 Préchauffer le Ninja Woodfire en mode Bake à 120 °C.

#4 Placer la terrine dans un plat pour une cuisson au bain-marie, puis ajouter de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur de la terrine.

#5 Cuire environ 1 heure, en surveillant la cuisson, le foie gras doit être juste pris et légèrement tremblant.

#6 Sortir la terrine. Retirer le gras fondu. Laisser reposer quelques minutes, puis le verser délicatement sur le foie gras.

#7 Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur 24 h minimum avant dégustation.

Sortir le foie gras quelques heures avant le repas.

#8 Le porto peut être remplacé par : cognac, armagnac, calvados, Sauternes, autre vin liquoreux, ou supprimé.