



Terrine de foie gras au pain d'épice

Accompagnée de son chutney aux figues

INGREDIENTS

- 1 foie de canard (600g)
- 10 g de sel
- 2g de poivre
- 8 tranches de pain d'épices
- 5 cl d'Armagnac
- 1 terrine standard pour un foie Chutney aux figues
- 500 g d'échalion (échalote oignon),
- sel et poivre
- 20 g de beurre
- 1 pot de 350 g de confiture de figues violettes
- 10 à 15 cl de vinaigre Balsamique



RECETTE DU CHEF
MARC PASSERA



PRÉPARATION

Terrine de foie gras

Avant tout, faire préchauffer le four à 90°. Dans un saladier, disposer les lobes de foie gras (côtés d'un foie), les saler et les poivrer. Ajouter l'Armagnac et laisser mariner 15 min. Monter ensuite la terrine, puis la presser. Baisser la température du four à 70° et mettre la terrine à cuire au bain marie : 30 min. Dégraisser la terrine et disposer les tranches de pain d'épices sur le dessus. Vous pouvez remettre le gras du foie sur les tranches de pain qui recouvrent la terrine. Filmer le tout et laisser au frais 5 jours.

Chutney aux figues

Ciseler l'échalion finement. Faire revenir dans le beurre, laisser compoter. Quand l'échalion commence à colorer, ajouter la confiture de figues, le vinaigre Balsamique, saler, poivrer, puis goûter !

les tables du gers



Chef - Ambassadeur

Tables du Gers