

Terrine de foie gras au pain d'épice

La préparation du foie gras est une variante d'une recette de Frédy Girardet, merci Maître. Associer le foie gras au pain d'épice est l'originalité de cette recette, pourquoi pas ... c'est excellent !

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 1 foie gras frais d'environ 750 à 800 gr.
- 1 pain d'épice carré et coupé en tranches
- 3 tranches de pain carré
- 1 moule de 25 x 10 x 9 cm, cellophane, 3 assiettes plates
- Cognac
- 6 à 8 échalotes
- sel, poivre, farine
- 1 c.c. de bouillon de légumes en poudre
- garniture de son choix : quelques feuilles de salade de saison, chutney de figues, etc.

Préparation

- Disposez 3 assiettes : une pour les échalotes confites, une pour déposer les tranches de foie enfarinées et une pour déposer les tranches grillées qu'il faut sortir rapidement de la poêle
- couper les échalotes en fines tranches, les blanchir dans un peu d'huile, sel, poivre, bouillon, bien mélanger, ajouter 3 c.s. de cognac, éteindre, touiller 5 à 10 minutes et réserver sur une assiette en séparant 3 portions pour les prendre rapidement l'une après l'autre après cuisson d'une couche de foie.
- capitonner le moule avec une cellophane en laissant une grande bordure libre pour pouvoir refermer, déposer les tranches de pain en rectifiant les dimensions (ces tranches servent à recueillir la graisse et seront dégagées au démoulage), garnir le moule de tranches de pain d'épice au fond, tous les côtés (découper si nécessaire) et réserver des tranches pour le couvercle
- utilisez un grand couteau large pour couper le foie gras en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur, retirer les nerfs et les veines visibles, légèrement enfariner les 2 côtés, saler, poivrer, si besoin écraser délicatement les morceaux difformes pour en faire de belles petites tranches (couteau large). Déposer sur une assiette assez de tranches pour surfacer une couche, réserver le reste au frigo
- passer à la poêle (chaleur 9 sur 10, 10 secondes de chaque côté) les tranches nécessaires pour remplir une couche dans le moule, retirer la poêle du feu, éteindre le feu, poser rapidement les tranches sur une assiette et ensuite, «cool Raoul ! » prenez le temps d'aligner délicatement les tranches dans le moule, découper si nécessaire pour ne laisser aucun petit trou !
- poêler une portion d'échalotes dans la graisse restante (évacuer un peu s'il y en a trop), déglacer gentiment avec 3 cuillères à soupe de cognac, sel, poivre (goûter et ajuster), jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé, verser et égaliser sur la couche de foie gras dans la terrine. Nettoyer la poêle, répéter l'opération pour déposer 4 couches de foie gras
- recouvrir la terrine avec les tranches de pain d'épice et rabattre la cellophane. Laisser reposer au frigo au moins 4 heures. L'idéal serait de préparer la terrine le soir avant.

Service

- Démouler, évacuer les tranches de pain,  couper le crotchon et le mettre de côté.
- Couper des tranches d'environ 1 à 1,5 cm. d'épaisseur, disposer une petite garniture, par exemple, quelques feuilles de salade de saison, chutney de figues, gros sel, etc.

Bon appétit, MD, décembre 2008

