

# Foie gras mi-cuit

## Ingrédients :

Terrine à foie gras en porcelaine

Papier cuisson

Film alimentaire

**Cocotte de base**  
6 personnes

Foie gras

400 g

Fleur de sel moulu

1 c. à c. bombée ou 6 g

Poivre blanc et 5 baies moulu

1 c. à c. rase

Porto (facultatif)

2 c. à s.

Eau au fond de la cocotte

1 L

## Préparation :

- 1 - Éveinez le foie gras en séparant les 2 lobes.
- 2 - Assaisonnez les 2 lobes du foie gras avec le sel et le poivre mélangés.
- 3 - Déposez le 1<sup>er</sup> lobe du foie gras dans la terrine, tassez bien à la main de façon régulière.
- 4 - Ajoutez le Porto (facultatif).
- 5 - Ajoutez le second lobe dans la terrine, recouvrez d'une feuille de papier cuisson et tassez de nouveau.
- 6 - Fermez la terrine avec du film alimentaire, afin que la vapeur ne retombe pas dans la terrine.
- 7 - Placez la terrine au fond de la cocotte et **versez l'eau au fond de la cocotte**.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- 9 - Après la cuisson, sortez la terrine, laissez-la refroidir et ensuite mettez-la au réfrigérateur telquel plus son couvercle en porcelaine jusqu'au moment de la dégustation.

## Temps de cuisson :

HAUT :

40 mn

"0"

BAS :

Maxi 15 mn  
puis Mini

## Conseils / Notes :

- Pour un foie gras de 550 g, majorez le temps de 15 mn.
- Dégustez le foie gras minimum 2 à 4 jours après la cuisson, afin que les arômes se développent.