

Foie gras de canard truffé



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients

1 foie gras entier, de 600 g

Assaisonnement:

1 cuiller à café de sucre

2 cuillers à café de fleur de sel

mélange 5 baies

poivre de Sichuan

1 verre à liqueur de Porto (rouge, blanc ou Madère)

1 belle truffe (>40 - < 60 gr)

RAPPEL :

La truffe melanosporum ne supporte pas une forte cuisson. C'est pourquoi, soit elle sera mise au cœur de la farce OU pour un goût plus prononcé elle sera râpée finement (petite grille) et mélangée complètement à la farce.

Préparation

1. Déveiner et assaisonner un foie gras:

- Estampille de salubrité sur le foie gras. Remarquez le teint laiteux du foie frais.
- Je prends le foie à pleine main et tire délicatement en opposition de chaque côté. Le foie se brise, laissant apparaître le chemin veineux.
- Les plus gros morceaux se détachent sans difficulté.
- Ouvrir le foie gras, de façon à suivre de manière naturelle le système veineux.
- Il suffit ensuite de suivre les grosses veines, les pincer, les enlever en tirant doucement.
- Avec cette méthode on arrive à préserver de gros morceaux de foie alors que si on déveine à outrance on se retrouve avec le foie gras morcelé en tous petits morceaux.
- On ira ensuite avec l'aide du couteau, enlever les traces de sang et quelques veines plus petites mais pas suffisamment pour être épargnées!

Le foie gras est ici, à mon sens opérationnel. On a coupé en deux les gros morceaux pour vérifier l'absence de toute autre veine et laissé les toutes petites veinules sans importance.

Nous avons : les gros morceaux intacts qui serviront à tapisser l'extérieur de la terrine et les petits morceaux qui serviront au garnissage ainsi que les veines qui ont été retirées.

2. Mettre le foie gras dans un récipient adapté pour l'assaisonner.

3. Ajouter l'assaisonnement (sel, poivre et Porto) et mélanger délicatement à la main. Nous avons essayé de préserver le foie pendant le déveinage...ce n'est pas pour l'écraser pendant l'assaisonnement ! Les morceaux doivent être intacts ?

Vous pouvez désormais le cuire au torchon ou en terrine.

4. Assemblage de la terrine: Découper la barde de lard gras selon la forme et les dimensions de la terrine. Le fond et les côtés en laissant suffisamment de barde afin de pouvoir replier sur le dessus après remplissage.

5. La terrine est bardée. On commence à disposer les morceaux de foie gras côte à côte et bien serrés. On tasse légèrement du bout des doigts.

6. On coupe la truffe façon « bâtonnet » (Comme une frite) et disposer les sur les morceaux de foie gras.

Les uns à la suite des autres comme si vous traciez un trait au centre du foie gras.

7. Puis de la même manière on recouvre la truffe disposée au centre de la terrine avec le foie gras.

8. On termine en foulant sans forcer avec le bout des doigts, mais suffisamment pour chasser l'air et combler les vides.

9. Recouvrir le dessus de la terrine avec une barde et terminer en repliant les côtés au-dessus. La terrine est prête à être cuite. 10. Cuisson : On peut soit luter la terrine soit la recouvrir d'une feuille d'aluminium avant de fermer avec le couvercle simplement posé.

11. Cuire au four et au bain marie entre 45 et 60 mn à 100° pour une terrine de 700 gr à 1 kg. Vérifier la température avec une sonde thermique.

12. On laisse ensuite la terrine au repos à température ambiante... et avant que la graisse ne soit figée, on presse avec une charge suffisante pour affaisser le foie sur lui-même et évacuer le trop plein de graisse.

13. Au démoulage (le lendemain) il peut rester un liquide rosâtre qu'il faut éliminer car il peut apporter un goût amer et désagréable au foie gras. On peut alors replacer dans la terrine et verser au-dessus la graisse récupérée lors de la cuisson.

14. La couleur est préservée et on remarque que la perte est minime. Le grain est doux et lisse. Les morceaux sont intacts. Il s'agit d'un **foie gras mi-cuit**.

Conseils et astuces

Cette terrine de foie gras mi-cuit doit être consommée rapidement.

Même avec la présence de sel nitrite il est recommandé de ne pas attendre trop longtemps.

DLC : Conservation entre 0 et 4°

- 21 jours pour une cuisson à cœur entre 55 et 58°

- 45 jours pour une cuisson à cœur à 65°

Vin conseillé :

Hermitage, St Joseph, St Peray, Crozes Hermitage ou un Châteauneuf du pape (**Blanc**) - Vallée du Rhône

Les vins blancs moelleux grâce à leur complexité et à leur bouquet accompagnent à merveille l'onctuosité du foie gras.

Parmi ceux cités ci-dessus nous pouvons rajouter : les Sauternes, Monbazillac et Jurançons ainsi que les vendanges tardives d'Alsace qui sont très appréciés.

Pain conseillé :

Le pain de campagne est le favori grâce à sa mie dense et sa croûte croquante tandis que l'acidité du pain de seigle est un support parfait pour le canard, moins pour l'oie.

Le pain à la farine de châtaigne au parfum rond et doux offre un contrepoint intéressant au foie gras de canard et le pain d'épices s'avère un compagnon original pour s'ouvrir sur des saveurs veloutées et sucrées.

Nous vous conseillons aussi le pain aux figues ou aux noix.

Mais aussi de mettre un petit de confiture d'oignon sucrés dans votre assiette, cela peut faire un doux mélange avec le foie gras.