

Terrine de canard au foie gras

Préparation : 45 mn

Cuisson 2 h

Les ingrédients pour une terrine de 1 kg

1 gros magret de canard

2 grosses cuisses de canard gras ou 3 moyenne (j'ai pris des cuisses de canard non gras)

300 g de foie gras de canard cru

1 oeuf

1 carotte

1 c à s de cognac

1 feuille de laurier

1 belle pincée de quatre-épices

Sel et poivre du moulin

Retirer la peau du magret et des cuisses de canard et les réserver. Désosser les cuisses et concasser les os.

Mettre les os dans une casserole, les recouvrir d'eau froide à hauteur, ajouter la carotte pelée et coupée en rondelles et parfumer avec le quatre-épices. Laisser cuire 30 mn.

Filter le bouillon obtenu et le réduire pour qu'il en reste la valeur d'une cuillère à soupe.

Mettre la graisse et les peaux réservées (150 g environ mais si vous prenez des cuisses de canard non gras ne pas utiliser les peaux) dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir 5 mn. Égoutter les peaux, les rafraîchir , les égoutter à nouveau.

Hacher la chair des cuisses et du magret avec les peaux à la grosse grille. Couper le foie gras en morceaux de 1,5 à 2 cm de côté.

Dans un saladier mélanger les hachis obtenu avec l'oeuf, le cognac et le bouillon réduit. Ajouter 15 g de sel et 2 g de poivre. Bien mélanger. Quand la farce est homogène incorporer délicatement les morceaux de foie gras pour bien les répartir.

Mettre le contenu du saladier dans une terrine et déposer la feuille de laurier sur le dessus. Couvrir et cuire 1 h 30 au bain-marie et à four préchauffé à 200°.

Attendre au moins 24 h avant de déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>