

Terrine de foie gras de canard

*Ingrédients pour 500 gr : 500 gr de foie gras cru
8 gr de sel
1 pointe de poivre
1 demi c. à café de sucre
1 pointe de 4 épices*

*Laisser s'assouplir le foie gras à la température ambiante,
pendant 2 h , puis le dénervé délicatement.*

*Assaisonner de sel, poivre, sucre et éventuellement de 4 épices.
Mettre en terrine.*

*Préchauffer le four à 110° puis enfourner la terrine et cuire au
bain marie ½ h environ.*

Laisser refroidir et mettre au frais.

*Attendre 5 à 6 jours avant de consommer le foie gras, il n'en sera
que meilleur et peut se garder 15 jours au réfrigérateur.*