

Recette du foie gras aux fruits secs.

Choisir une terrine en rapport avec la taille du foie à cuire. Le foie, une fois tassé dans la terrine, doit arriver presque en haut de la terrine.

Acheter un beau foie gras frais de 600/700 grs

Le dénervé sur une planche de bois (sans trop le briser). Il vaut mieux qu'il reste des nerfs plutôt que le foie soit massacré.

Mettre le foie à mariner quelques heures dans un mélange de porto blanc (ou moscatel) et de Sauternes (ou Gevurtz).

Ensuite, essuyer le foie avec un sopalin, le poivrer et le saler . Ajouter quelques herbes de provence.

Tapisser le fond de la terrine avec une tranche de jambon de parme (ou Bayonne)

Disposer au fond et en travers de la terrine 3 autres tranches de façon à ce qu'elles débordent généreusement de part et d'autre de la terrine.

Poser sur le fond le premier lobe du foie et bien le caler.

Par-dessus, éparpiller une couche de 1 cm environ de fruits secs. Ceux que je préfère pour cette recette sont :

Figues sèches coupées en petits dés, pistaches, raisins secs, ananas (des apéritifs de Balhsen).

Conviennent aussi : abricots secs, ou autres...

Par-dessus, disposer la seconde partie du foie. Bien caler le tout puis refermer par-dessus les tranches de jambon.

Faire chauffer le four à 130°. Enfourner à mi-hauteur la terrine sans couvercle. Pour un foie de 600/700 grammes, compter 35 minutes de cuisson (sera encore rosé).

La cuisson dépend aussi de vos goûts. Certains préfèrent le foie gras un peu plus cuit. Ne pas dépasser 45 minutes. Si vous faites la recette avec 2 foies, le temps passera à 50 minutes.

A la sortie du four, si le foie a rendu beaucoup d'huile (ce qui n'est pas un très bon présage quant à la qualité du foie en question), en jeter une partie. L'idéal ensuite est d'avoir fabriqué une petite planche ovale de la taille de la terrine et percée de nombreux trous, pour presser un peu le foie pendant 10 minutes afin de faire remonter la graisse. Il est normal qu'il subsiste 1 cm de graisse au dessus du foie.

Le mettre ensuite à refroidir et à rassir au moins deux jours (c'est meilleur).

Je le sers dans une assiette avec un peu de gelée, un peu de fleur de sel et un peu de confiture d'oignon.

Voilà. Bon appétit.