

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



Terrine de Foie gras de canard safrané

*Ingrédients: un foie gras de canard frais (400g), 2 g de poivre blanc du moulin, 5cl de vin blanc sec mélangé avec du **cyrop aux pistils de safran de la Schaafraniere** (parfum au choix), quelques grains de vanille.*

Sur un film alimentaire, séparer les deux lobes, les éveiner. Répartir le sel, le poivre, les grains de vanille, le vin préalablement mélangé avec le sirop aux pistils de Safran (parfum au choix) sur chaque lobe de foie gras.

Joindre les deux lobes et refermer le film alimentaire bien serré et rabattre les côtés sur le foie. Mettre au frais 24h. Passé ce délai, superposer au film alimentaire un papier sulfurisé. Le rouler également serré et rabattre les côtés.

Déposer le foie ainsi emballé dans un plat à terrine fermé, que vous déposerez dans un autre plat avec un fond d'eau froide (4 cm). Mettre au four à 120°C sans préchauffage, 30minutes pour un foie mi- cuit..

Sortir la terrine du bain marie et laisser refroidir. Le conserver ainsi 3 jours au frais et le servir après qu'il soit resté 15 minutes à température ambiante.

Bonne dégustation !



www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD