



Terrine de foie gras au pain d'épices accompagnée de son chutney aux figues

PAR MARC PASSERA

INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES

1 foie de canard (600g)
10g de sel
2g de poivre
8 tranches de pain d'épices
5 cl d'Armagnac
1 terrine standard pour un foie

Chutney aux figues

500 g d'échalion (échalote oignon),
sel et poivre
20 g de beurre
1 pot de 350 g de confiture de
figues violettes
10 à 15 cl de vinaigre Balsamique

Terrine de foie gras

Avant tout, faire préchauffer le four à 90°.

Dans un saladier, disposer les lobes de foie gras (côtés d'un foie), les saler et les poivrer.

Ajouter l'Armagnac et laisser mariner 15 min.

Monter ensuite la terrine, puis la presser.

Baisser la température du four à 70° et mettre la terrine à cuire au bain marie : 30 min.

Dégraissier la terrine et disposer les tranches de pain d'épices sur le dessus. Vous pouvez remettre le gras du foie sur les tranches de pain qui recouvrent la terrine.

Filmer le tout et laisser au frais 5 jours.

Chutney aux figues

Ciseler l'échalion finement. Faire revenir dans le beurre, laisser compoter. Quand l'échalion commence à colorer, ajouter la confiture de figues, le vinaigre Balsamique, saler, poivrer, puis goûter !

