

Terrine de foie gras minute



Terrine de foie gras minute

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 - 8 personnes

Ingédients

2 foies gras de canard crus de 500 g 1 cuillère à soupe de sucre 1/2 cuillère à café de chacune des épices suivantes paprika cannelle gingembre piment en poudre sel poivre du moulin 1 pot de confiture de figues

Préparation

Séparez les lobes des foies, retirez le fiel et la grosse veine et faites-les tremper pendant 6 h dans une grande bassine d'eau glacée. Au bout de ce temps, épongez les foies et retirez le plus possible de vaisseaux.

Mélangez le sel, le poivre, les épices, le sucre, coupez les foies en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, passez-les dans les épices et rangez-les en les superposant dans une terrine en porcelaine.

Faites cuire au micro-ondes puissance maximum (900W), pendant 2 min 30. Laissez refroidir et mettez au moins 2 jours au frais. Servez avec la confiture.

Le bon accord vin

un pacherenc-du-vic-bilh, Château d'Aydie

Notes personnelles