

# Foie gras en croûte, gelée de sauternes et un sauternes



## Foie gras en croûte, gelée de sauternes et un sauternes 2003

Difficulté : Délicat

Temps de préparation : 30 min

Pour Pour 6-8 personnes personnes

### Ingédients

Pour la pâte : 500 g de farine 175 g de saindoux 1 jaune d'uf 40 g de beurre

Pour la garniture : 2 foies gras de canard cru dénervés de 400 g chacun 300 g de fines bardes de lard sel poivre

Pour la gelée : 2 sachets de gelée en poudre (type Maggi) 25 cl de sauternes

### Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). Beurrez un moule à cake (de préférence démontable à charnières) et tapissez-le de papier sulfurisé également beurré.

Préparez la pâte : faites chauffer 25 cl d'eau et le saindoux coupé en morceaux avec 2 pincées de sel dans une petite casserole. Mettez la farine dans une jatte, creusez un puits au centre, versez le saindoux fondu en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une boule. Mettez au frais 15 min.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et garnissez-en le fond et les parois du moule. Coupez le surplus et éservez. Dans le moule, recouvrez la pâte avec les bardes de lard.

Saliez et poivrez les foies gras à l'intérieur et à l'extérieur (comptez 15 g de sel et 3 g de poivre par kilo de foie). Disposez-les ensuite dans le moule en les tassant bien. Avec le reste de pâte, confectionnez un couvercle, découpez quelques éléments de décor dans les chutes et appliquez-les sur le couvercle en les collant avec un peu de jaune d'uf délayé avec de l'eau et badigeonnez la surface à l'aide d'un pinceau.

Posez le couvercle de pâte sur le moule en appuyant sur tout le tour avec une fourchette pour souder les bords, pratiquez une cheminée au milieu du couvercle et maintenez-la avec un bristol roulé. Enfournez pour 45 min. Retirez la terrine du four et laissez-la refroidir 24 h.

Le lendemain, préparez la gelée (comme indiqué sur le sachet), mais n'utilisez que 50 cl d'eau et ajoutez le sauternes à la fin. Laissez refroidir. Coulez la gelée encore liquide par la cheminée et laissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Notes personnelles