

## Foie gras de canard confit en terrine

**PREPARATION : 30 mn – cuisson : 50 mn**

**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

- 1 foie gras de canard cru de 550 g
- 7 g de fleur de sel
- 1 g de poivre noir moulu
- 1 pincée de sucre semoule
- 2 cuillères à café de porto
- 100 g de graisse de canard



**Préparation :**

- Sortez le foie gras du réfrigérateur 2h00 avant de le travailler, puis le déveiner (vous pouvez également utiliser un foie gras déjà déveiné en vente à la boutique ROLLE)
- Préparez un assaisonnement : Mélanger 7 g de fleur de sel avec 1 g de poivre noir moulu et 1 pincée de sucre semoule.
- Assaisonnez ensuite le foie gras en le parsemant de ce mélange sur chaque face. Arrosez l'intérieur du foie de 2 cuillères à café de porto. Refermez ensuite l'entaille afin de redonner au foie sa forme initiale.
- Faites fondre 100 g de graisse de canard dans une casserole. Verser cette graisse fondue dans une terrine. Puis disposer délicatement le foie dedans.
- Préchauffez le four à 100°C en position ventilée de préférence. Placez la terrine dans un bain-marie, l'eau doit arriver à mi-hauteur, mettez sur le feu ou l'électricité ; lorsque l'eau commence à frémir, couvrez la terrine avec son couvercle, glissez le bain-marie dans le four, et comptez 50 minutes de cuisson à 100°C.
- La cuisson terminée, retirez la terrine du bain-marie, ôtez le couvercle, et la laisser refroidir à température ambiante. Couvrez la terrine froide d'un film alimentaire, et la réserver de préférence 7 jours au réfrigérateur avant de la consommer.