

LE FOIE GRAS EN TERRINE

Sébastien GENDRE – Professeur de cuisine

Description du produit fini : Le foie gras ainsi obtenu est d'une belle couleur ivoire foncé, légèrement rosé au centre de la tranche, avec une fine pellicule de graisse bien jaune autour		Présentation de la technique Foie gras entier, dénervé, mariné dans un vin doux ou un alcool puis tassé dans une terrine et cuit doucement au bain – marie. Dégraissé, pressé et refroidi, il est ensuite recouvert d'une couche de gras de fonte puis gardé au frais avant consommation	
Ingrédients : Pour une petite terrine en porcelaine (10/12 couverts) <ul style="list-style-type: none"> • Foie gras de canard 500 g ou d'oie 900 g • Vin doux naturel 0,1 L • Sel fin 17g au kg • Poivre noir 5 g au kg • Sucre 5 g au kg 		Matériels : <ul style="list-style-type: none"> • 1 planche à découper • 1 couteau d'office • 1 plaque à débarrasser • 1 petite terrine en porcelaine blanche • 1 planchette en plastique (pour presser le foie après cuisson) • Papier sulfurisé et film alimentaire 	
LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
-1- Dénerver et assaisonner	✂ foie gras à température, séparer les 2 lobes et retirer toute trace de fiel puis dénervé au doigt ou avec la pointe d'un couteau ✂ peser le foie et l'assaisonnement, le répartir sur les 2 lobes	⚠ travailler le foie trop froid ⚠ laisser des traces de fiel ou des nerfs dans le foie	👉 la texture doit être souple au doigt pour pouvoir le dénervé facilement 👉 les traces de fiel apportent une amertume, les nerfs oubliés vont laisser des marbrures visible à la coupe et désagréables à la dégustation
-2- Faire mariner	✂ reformer les lobes et les ranger dans une plaque, arroser de vin ou alcool ✂ filmer et laisser reposer 12 h au frais	⚠ ne pas faire mariner suffisamment le foie	👉 le vin doit être absorbé par le foie et ainsi rehausser sa saveur 👉
-3- Mouler	✂ ranger les foies tempérés en les tassant fortement dans la terrine et placer le couvercle	⚠ laisser des poches d'air dans la terrine	👉 les poches d'air peuvent oxyder la terrine après cuisson et diminuer ainsi son temps de conservation
-4- Cuire la terrine	✂ cuire au BM à four doux thermostat 3, T° ≈ 80°C ✂ cuire jusqu'à une T° à cœur de 50°C	⚠ cuire à T° trop élevée ⚠ mauvaise appréciation de la cuisson du foie	👉 les chocs thermiques favorisent la fonte du foie 👉 utiliser un thermosonde
-5- Presser la terrine	✂ retirer la terrine du four et récupérer de la graisse fondue ✂ appliquer la planchette et presser légèrement en posant un poids dessus qui fera remonter la graisse	⚠ éliminer la graisse de cuisson ⚠ appliquer une pression trop importante	👉 nécessaire pour terminer le foie gras, l'excédent fera merveille avec des PdT sautées, une omelette... 👉 la pression appliquée est nécessaire pour obtenir plus de tenue à la coupe, trop forte, elle rend le foie plus sec
-6-	✂ retirer la planchette le	⚠ laisser la terrine sale	👉 en plus de l'aspect

