



Terrine de foie gras de canard aux champignons

Ingrédients pour 8 personnes:

1 lobe de foie gras de canard de 500-600 grammes
2 cl de cognac
sel – poivre

400 g de champignons mélangés
20 g. de beurre
1 échalote hachée et une gousse d'ail écrasée
2 cl de porto
2 dl de fond brun
2 feuille de gélatine
sel – poivre
5 g. de sucre
pluches de cerfeuil

1 magret de canard

Recette:

1. Faire sauter le magret à la poêle en le gardant rosé, le laisser refroidir.
2. Nettoyer les champignons, les faire revenir dans une poêle très chaude au beurre avec l'échalote et l'ail.
3. Déglacer avec le porto, mouiller au fond brun, saler, poivrer et sucrer légèrement.
4. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide puis les pluches de cerfeuil
5. Séparer le foie gras en deux lobes, puis couper des tranches d'un cm
6. Les sauter rapidement à la poêle très chaude (10 secondes de chaque côté)
7. Les sortir et les poser sur un papier absorbant, saler et poivrer, arroser d'un filet de cognac
8. Monter la terrine chemisée avec de papier film avec les tranches de foie poêlé puis le magret découpé en fines lanières puis la gelée de champignons et recouvrir de tranches de foie gras.
9. Laisser prendre au froid 1 journée
10. Servir avec un mesclun d'hiver et un jus de vinaigre balsamique réduit.

