

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Terrine de foie aux griottines et 5 baies

Pour 6 parts
Préparation : 20 min
Cuisson : 6 min
Repos : 12 à 24 h

Ingédients :

1 kit de foie gras spécial terrine
80 g de griottines au sirop
1 cuillère à café de 5 baies
Fleur de sel

Préparation :

Sortez votre foie gras 15 à 20 minutes avant de le préparer.
Nettoyez la petite terrine intégrée dans le coffret et versez le poivre sauvage de Madagascar sur une coupelle.
Préchauffez le four à 180°C.
Sortez le lobe de foie gras de son emballage et coupez-le en deux dans le sens de l'épaisseur.
Disposez les griottines sur la moitié du lobe de foie gras, saupoudrez le tout de 5 baies et refermez le tout avec l'autre moitié du foie gras.
Disposez le lobe garni dans la terrine, saupoudrez-le de poivre de Madagascar.
Mettez la terrine au four pour 6 minutes de cuisson.
Sortez la terrine du four et laissez-la reposer 15 minutes avant de la recouvrir de film alimentaire.
Placez ensuite la presse sur le dessus, en appuyant fermement. Pour maintenir la presse, placez par-dessus un petit contenant lourd comme une boîte de conserve par exemple.
Laissez refroidir puis placez le tout au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures jusqu'au moment de la dégustation.
Coupez des tranches et servez-les avec la fleur de sel et du pain grillé.