

Terrine de foie gras d'oie, pain d'épices, confit de figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes
12 h repos

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - FOIE GRAS D'OIE | 1 petit bloc (d'oie) |
| - PAIN D'EPICES | 50g |
| - SIROP DE LIEGE | 50g |
| - SAUCE AU SOJA | 8cl |
| - SALADE(S) FRISEE(E) | 1 petite |
| - CONFIT DE FIGUES | |
| - PAIN TOAST | qq tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez le pain d'épice en fines tranches et faites le sécher au four 15 minutes à 110°C. Ensuite faites le moulin finement.
- Mélanger le sirop de Liège avec la sauce soja
- Tapisser une terrine avec du papier fraîcheur (un peu plus grand, afin de recouvrir à la fin).
- Couper le foie gras d'oie en tranches épaisses, salez et poivrez. Préchauffez une poêle (elle doit être bien chaude) et poêlez les tranches de foie 15 secondes de chaque côté.
- Déposez ensuite sur une assiette, badigeonnez-les de sauce au sirop de Liège et remplissez la terrine. Parsemez alors une pain d'épice moulu. Répétez l'opération tant qu'il vous reste du foie.
- Réservez la terrine au moins 12 heures au frigo avec un petit poids dessus.
- Servez 2 tranches par personne accompagnées d'une petite feuille de frisée huilée, de confit de figues et de pains toast grillés.

Boisson:

Un vin blanc doux est tout à fait recommandé.