

TERRINE DE FOIE GRAS

6 PERSONNES.

1 foie gras de canard éveiné de 600g
1 c à café de sel,
3g de poivre blanc,
1 c à café rase de 4 épices
quelques noisettes entières
3 figues fraîches

Préchauffez le four à 110°C et placez-y un bain-marie déjà bien chaud.

Assaisonnez les lobes de sel, de poivre et de 4-épices.

Remplissez une terrine avec le foie gras en tassant bien.

Placez la terrine dans le bain-marie et laissez cuire 40 minutes.

A la sortie du four, disposez un poids sur la terrine afin de tasser le foie gras et placez-le au réfrigérateur pour au moins 12 heures.

Servez la terrine en tranches fines, parsemées de noisettes concassées et accompagnées de quartiers de figues fraîches.

PARFAIT GLACÉ AU GRAND MARNIER

Recette de la cheffe triplement étoilée Anne-Sophie PIC

6 PERSONNES

130 ml de jus d'orange (ou du jus de clémentines pour plus d'originalité), 100 g de sucre, 1 zeste d'orange, 4 œufs, 150ml de crème fleurette, 50 ml de Grand-Marnier.

Dans une casserole, cuire le jus d'orange, le sucre, et les zestes à 105°C.

Mettez les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur et faire tourner avec le fouet, verser doucement le jus d'orange cuit et laisser monter jusqu'à refroidissement complet du mélange.

Monter la crème liquide en chantilly assez souple, incorporer les deux parties délicatement ainsi que le Grand -Marnier.

Couler immédiatement dans les petits moules puis laisser au congélateur minimum 6 heures.

Saupoudrer de sucre pour le décor et quelques petits zestes d'orange.