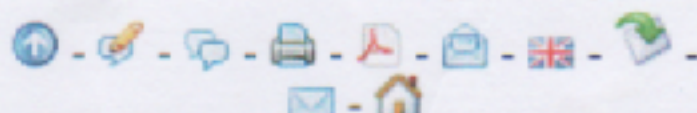


# Foie gras en terrine fait maison



Passez votre souris sur ces images pour voir les actions possibles



Noter cette recette

Recette vue 55 983 fois

Commentée 17 fois

Notée 15 fois, moyenne : 2.3/3

## Généralités :

Cette recette est un peu délicate, il faut un certain tour de main pour dénervé le foie, et surtout bien respecter le rapport sel-poivre/poids du foie (voyez [ici ce petit convertisseur automatique](#) pour faire vos calcul en fonction du poids de votre foie).

## Pour 1 foie gras en terrine fait maison, il vous faut :

- 1 foie gras (de 600 g environ)
- 7 g de [sel fin](#)
- 2 g de [poivre](#)
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 pincée de quatre-épices
- ½ petite cuillère de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de porto
- 2 cuillères à soupe d'armagnac
- 2 cuillères à soupe de xérès



Passer les ingrédients de en : - - -



Passer les proportions en : Pour ½ (+2) - Pour 2 foie gras en terrine fait maison (x2) - Pour 3 foie gras en terrine fait maison (x3) --

**Durée :** 12 heures.

**Comment faire :**

Sortez le foie du réfrigérateur au moins deux heures à l'avance afin qu'il soit à température de la pièce et donc bien souple.

Fut 760g  
- Sel 7,86  
- Poivre 2,50  
- 2,5 cuillères