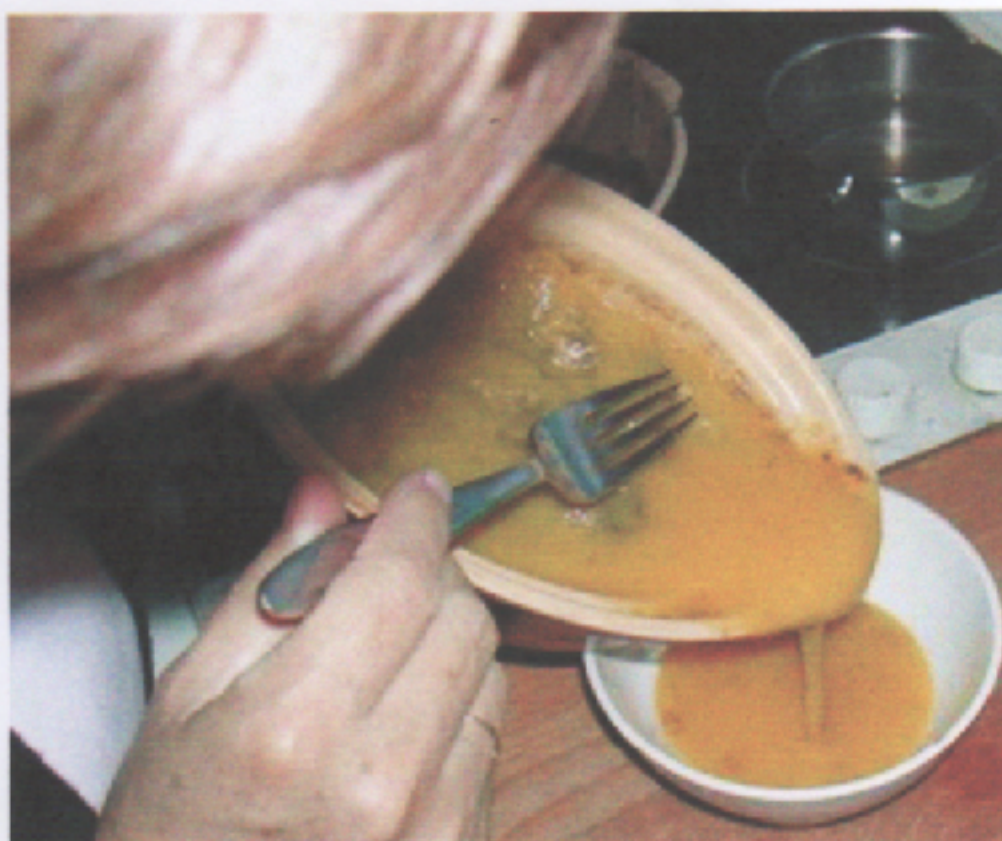


Pour cela, verser la graisse dans un bol à part, s'arrêter de verser dans ce bol dès que commence à apparaître le jus de cuisson (couleur marron clair ou sanguinolent).

La graisse restante, mélangée aux jus doit être jetée.

Faites fondre la "bonne" graisse dans le bol (au micro-ondes par exemple) pour la rendre bien liquide et en reverser suffisamment dans la terrine pour bien enrober le foie et le recouvrir sur quelques millimètres.



Ensuite fermez le couvercle, et mettez au réfrigérateur pour 3 ou 4 jours minimum, afin que le foie s'exprime pleinement.



Remarques :

Si vous voulez obtenir un gout plus nature, plus proche du foie gras, vous pouvez réduire très sensiblement (à 1 cuillère à soupe), voir supprimer les alcools de cette recette.

On peut discourir longtemps sur le vin à boire avec le foie gras, mais au risque de passer pour un provocateur, je pense que le Sauternes ne convient pas. A mon humble avis avec le foie gras, déjà très doux et très onctueux, un vin très liquoreux comme le Sauternes allant de le même sens que cette onctuosité ce n'est pas génial.

Je vous propose d'essayer au contraire un vin blanc bien sec afin de contraster et faire ressortir le goût du foie, par exemple un cote du jura blanc cépage savagnin (celui du [domaine Rolet à Arbois](#) est excellent). Si vous tenez quand même à un vin liquoreux alors essayez quelque chose de plus nuancé comme un Coteaux du Layon "Croix blanche" (celui de [Sylvie Termeau à Rochefort/Loire](#) est parfait).

Même point de vue pour le pain de mie industriel ou pire la brioche (!) qui ne conviennent pas du tout, il vaut mieux essayer un pain un peu plus robuste, un peu plus acide, comme un bon pain de campagne, genre campailou, par exemple. Le fin du fin étant un [pain au levain](#).

Source :