

moitié sur le foie dans le plat (ça semble beaucoup, ne pas s'inquiéter), et arroser avec les alcools.



Retourner le foie, et répandre dessus l'autre moitié des épices.

Vous pouvez maintenant laisser le foie, recouvert d'un film plastique, mariner au réfrigérateur, quelques heures ou une nuit. Ce n'est pas indispensable, mais le goût sera alors plus profond, plus prononcé.

Si vous le faites, avant de passer à l'étape suivante du remplissage de la terrine, il est très important de laisser le foie 2 bonnes heures hors du frigo ou +, pour le laisser s'assouplir à nouveau, faciliter le remplissage, et diminuer le temps de cuisson.



Ensuite reconstituer grossièrement le foie et le mettre en terrine en tassant bien. Il n'y a pas de problème à ce que ça soit bien haut dans la terrine, car la cuisson va réduire sérieusement.

Pour une question d'esthétique des tranches découpées par la suite, il est intéressant de commencer de remplir la terrine avec le plus gros et le plus lisse des morceaux que vous ayez, et de le déposer avec sa face lisse au dessous.

