

Récupérer le reste d'assaisonnement et le verser dans la terrine.

Bien nettoyer les bords de la terrine avec un torchon ou un sopalin pour ne pas laisser de petits bouts de foie ou des gouttes d'assaisonnement qui noirciraient à la cuisson.



Cuisson :

C'est le deuxième point délicat de la recette, le plus important, car de la qualité de cuisson dépendent l'aspect et le goût du foie gras terminé.

1ère méthode (dite "de Françoise"):

Préchauffer votre four à 150°C ou 302°F, mettez y un plat pouvant contenir la terrine, et versez y de l'eau bien chaude jusqu'à mi-hauteur.

Mettez y un [thermomètre](#), et quand la température de l'eau atteint 70°C posez-y la terrine.

Le foie doit cuire pendant 50 minutes environ à 70°C, à découvert, surveillez attentivement la terrine :

- Si la température monte trop ajoutez ½ verre d'eau froide
- Si elle descend trop augmentez un peu la température du four et versez un peu d'eau bouillante dans la terrine (il est bon d'avoir une petite

