



Marbré de Foie Gras Aux Epices



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 15 mn
Temps Total : 72 h

Difficulté : Facile

Budget : Moyen

Ingrédients :

- 500 gr de foie gras surgelé en escalopes
- 1 CàS de « 4 épices » (ou 1 CàS du mélange décrit plus bas)
- 1 CàS de farine blanche
- 1 CàC de sel
- 1 CàC de sucre semoule

Matériel particulier :

- Terrine rectangulaire de 10 cm environ

Préparation :

Faire décongeler les escalopes comme précisé par le fabricant.

Mélange épices, sucre, sel et farine de façon très homogène.

"Parez" les tranches dans le mélange, et retirer l'excès de panure.

Faire chauffer une poêle à feu vif (mais pas au maximum non plus) et y poêler les tranches un peu moins d'une minute de chaque côté. Il n'est pas nécessaire de les cuire à cœur mais juste de les saisir. Rangez soigneusement les tranches dans une terrine rectangulaire d'environ 10 cm. N'hésitez pas à bien serrer les tranches entre elles. Dégraissez la poêle au fur et à mesure et débarrassez le gras dans un bol. Lorsque l'assemblage est terminé, recouvrir du gras réservé, mettre le couvercle puis mettre la terrine au frigo pendant 3 jours.

Astuces :

Vous pouvez, si vous avez un bon vendeur d'épices lui faire réaliser le mélange suivant à la place du 4 épices :

- 1 dose de poudre de gingembre
- 1 dose de poudre de curry
- 1 dose de poudre de cannelle
- 2 doses de poudre de cumin

J'ai proposé cette recette avec des escalopes déjà faites que l'on désormais facilement dans le commerce notamment chez Picard. Vous pouvez aussi décider de prendre un foie frais entier (non déveiné car sinon les escalopes vont se désagréger à la cuisson) et de le couper en escalopes.

Dégustez ce foie gras avec un bon pain au levain de type campagne légèrement grillé.

Accord mets & vin :

Avec cette terrine, je vous conseille un vin blanc de cépage viognier qui se mariera parfaitement avec votre foie gras.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr