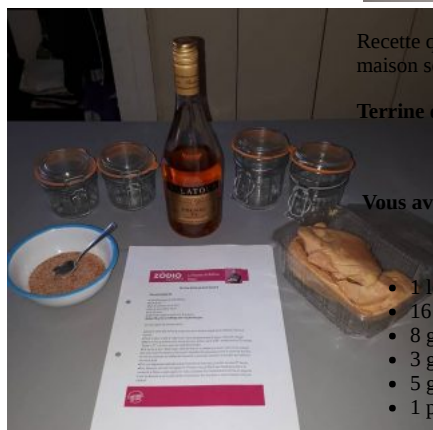
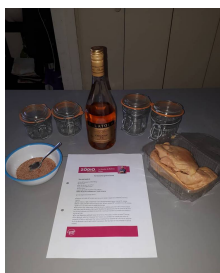


Recette de l'atelier Zodio

Nana414533



Recette que j'ai appris en atelier est que j'ai refait a la maison seul très faciles a faire.

Terrine de foie gras de Canard

Vous avez besoin de:

- 1 lobe de foie gras de 500 à 600 gr
- 16 gr de sel
- 8 gr de sel rose (ou sel fou)
- 3 gr de poivre blanc moulu
- 5 gr de sucre
- 1 pointe de canelle en poudre ou de 4 épices

Fois gras maison !!!!

Utilisez 16 gr de ce mélange pour 1 kg de foie gras

- 2 cl de Cognac (ou alcools divers) .
- Déveiner votre lobe de foie gras que vous aurez laissé à température ambiante 2 heures à l'avance.
- Placer le dans un plat et répartissez votre assaisonnement et laisser mariné 20 minutes
- Mouler le foie gras dans votre terrine et cuire au bain-marie à 160° pendant environ 25 minutes .Sonder à 52°c à coeur avec une sonde électronique
- À la sortie du four, débarrasser votre terrine sur un plateau puis poser votre presse, presser avec votre main de manière a faire sortir l'excédent de graisse puis poser le couvercle de votre terrine sur la presse ou à défaut de couvercle un poid pour maintenir la pression puis mettre la terrine au frais.
- Pour une dégustation optimale laisser la terrine au frais sans y toucher au moins 72 heures.
- Pour démouler votre terrine passer la à l'envers sous un filet d'eau chaude puis retirer le couvercle et faites un petit appel d'air avec un couteau fin à l'extrémité de la terrine et retourner là elle se démoulera sur le petit carton (vous pouvez ôter la presse si vous présenter la terrine entière).

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés,
rendez vous sur zodiosphere.fr

{"author_followers_count": "0", "author_likes_target_count": "4", "author_comments_target_count": "2", "author_views_target_count": "1177", "a le-profil/articles/gYKSq5g_nana414533", "author_img": "https://www.zodio.fr/media/customer-avatar/thumbnails/40px_40pxV1V4V14780806795819b8a7dsc_0086.jpg", "author_store": "Bordeaux - B\u00e9gles", "post_theme": "theme_polas", "post_coullisse_category": null, "last_liker_user_img": null, "last_liker_user_name": null, "last_liker

Bienvenue sur la ZODIOSPHÈRE