



TERRINE DE FOIE GRAS AUX OURSINS

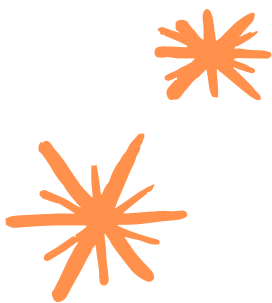
Ludovic Walter

Les Girelles, Sausset-les-Pins

INGRÉDIENTS

Pour une terrine :

- 1 beau lobe de foie gras d'environ 500 g
- 50 g de langues d'oursin
- sucre glace
- cognac
- épices et aromates : noix muscade, baies de genièvre, clous de girofle, herbes de Provence et laurier
- sel, poivre



PRÉPARATION

Déveiner le lobe de foie gras et l'ouvrir sur le plan de travail.

Récupérer les langues d'oursin en veillant à retirer toutes les épines. Les disposer en ligne sur un morceau de film étirable et rouler le tout en fin boudin. Congeler pendant 2-3 h afin de durcir les oursins à cœur.

Assaisonner le foie gras avec du sel, du poivre et un voile de sucre glace. L'arroser avec un splash de cognac et le saupoudrer d'un peu de mélange finement mixé des épices et aromates.

Rester parcimonieux avec les épices et aromates de façon à ne pas dénaturer le goût du foie gras et surtout des oursins.

Préchauffer le four à 160 °C.

Disposer au centre du lobe le boudin d'oursins congelé, débarrassé du film étirable. Refermer le foie gras de façon équilibrée puis le rouler en ballotin dans un autre film étirable, en le fermant hermétiquement. Le disposer dans un bain-marie avec de l'eau tempérée (environ 40 °C) et l'enfourner pendant 7-8 minutes. Le foie gras doit être moelleux au toucher. Le plonger dans de l'eau glacée et attendre au moins 48 h avant de le déguster avec du pain ou un pain d'épices aux algues.

