

Entrées froides à la viande

Lentilles blondes, gésiers de canard confit et foie gras pressé en terrine



25h20 **40 min** **40 min** **24h** **342**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la terrine

200 g **Lentilles blondes**
 200 g **Foie gras cru**
 150 g **Gésiers**
 1 **Carotte(s)**
 1 branche(s) **Céleri-Branche**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 50 g **Beurre**
 6 g **Feuille de gélatine**
 60 cl **Eau**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Roquette**
 8 trait **Huile de noix**
 8 trait **Vinaigre de vin**
 1 **Fleur de sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher la carotte avec un économiseur puis couper le pédoncule avec un couteau éminceur.
- 2 Casser la branche de céleri, enlever les fils et l'éplucher avec un couteau d'office. Récupérer les petites feuilles jaunes au coeur qui serviront pour la décoration.
- 3 Ecraser la gousse d'ail avec le plat de la lame d'un couteau éminceur puis l'émincer finement. Réserver.
- 4 Tailler le céleri et la carotte en brunoise avec l'éminceur. Réserver dans un saladier.
- 5 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide. Laisser les feuilles se ramollir le temps de la cuisson des lentilles.
- 6 Faire chauffer du beurre dans une casserole. Lorsque le beurre commence à mousser, ajouter la brunoise de légumes et l'ail dans la casserole.
- 7 Mélanger puis verser les lentilles dans la casserole. Recouvrir d'eau avec à peu près 3 ou 4 fois le volume des lentilles.
- 8 Porter à ébullition puis assaisonner légèrement de sel et

de poivre.

- 9 A ébullition, laisser cuire pendant 25 à 30 minutes sur feu moyen.
- 10 En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Ajouter les gésiers confits.
- 11 Egoutter la gélatine dans une passoire puis l'incorporer aux lentilles. Laisser mijoter pendant encore une dizaine de minutes.

Étape 2

Montage de la terrine

- 1 Appliquer deux épaisseurs de film alimentaire à l'intérieur de la terrine et tasser avec un torchon.
- 2 Avec un couteau éminceur, tailler de fines tranches de foie gras.
- 3 Avec un pochon, verser une couche de lentilles dans la terrine puis disposer quelques tranches de foie gras dessus.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre puis répéter l'opération en veillant à bien assaisonner. Finir par une couche de lentilles.
- 5 Refermer le film alimentaire pour couvrir totalement la terrine puis réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la terrine du réfrigérateur et tirer sur le film alimentaire pour la démouler.
- 2 Couper des tranches épaisses tout en gardant le film. Une fois les tranches découpées, retirer délicatement le film.
- 3 Disposer une tranche de terrine sur une assiette de service puis dresser la roquette à côté. Décorer avec les feuilles jaunes de céleri.
- 4 Assaisonner d'huile de noix, de vinaigre de vin puis avec de la fleur de sel et du poivre. Servir aussitôt.