

*A base de viande*

# Terrine de foie gras mi-cuit et gelée de muscat, raisins et endives



**2h10**   **50 min**   **20 min**   **1h**   **875**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la terrine de foie gras

500 g **Foie gras mi-cuit**  
37 cl **Muscat**  
8 g **Feuille de gélatine**  
500 g **Raisin noir**

## Ingrédients pour le dressage

1 **Endive(s)**  
1 **Endive(s)**  
50 g **Salade(s)**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 c. à café **Vinaigre balsamique**

## Étape 1

### Préparation des raisins

- 1 Placer les raisins dans une passoire et les laver à grande eau.
- 2 Réserver quelques raisins pour le dressage et débarrasser le reste dans une casserole.
- 3 Ecraser les grains avec un pilon puis mettre à chauffer. Faire cuire sur feu vif.
- 4 Laisser cuire pour faire s'évaporer et compoter le jus. Lorsqu'une purée se forme dans la casserole, éteindre le feu.
- 5 Passer cette compote à travers un chinois dans un saladier. Bien presser avec un pochon afin de récupérer une sorte de mou de raisin épais.
- 6 Filmer au contact et placer au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

## Étape 2

### Préparation de la gelée

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper une par une

dans un saladier d'eau froide.

- 2 Verser le muscat dans une casserole et le porter à ébullition. Le flamber aussitôt puis le laisser retomber en température pendant 5 minutes.
- 3 Essorer les feuilles de gélatine en les pressant entre les mains. Les incorporer au muscat tiédi tout en fouettant.
- 4 Diviser la quantité de muscat en deux parts égales dans deux saladiers différents.
- 5 Préparer un saladier rempli de glaçons. Placer dessus un des saladiers, fouetter jusqu'à ce le mélange ait une consistance mousseuse et soit bien blanc.
- 6 Filmer l'intérieur d'une petite plaque à débarrasser et couler la gélatine émulsionnée à l'intérieur sur 1,5 cm de hauteur. Laisser prendre au réfrigérateur.

### Étape 3

#### Préparation du foie gras

- 1 Prendre une assiette, la couvrir de film alimentaire et poser dessus l'emporte-pièce carré de 5 cm de hauteur.
- 2 Prendre le foie gras mi-cuit, le mouler dans l'emporte-pièce sur 3 cm de hauteur.
- 3 Couler dessus la gelée restante sur un demi-centimètre. Réserver au frais jusqu'à ce que la gelée soit prise.

### Étape 4

#### Préparation de la salade

- 1 Prendre les endives et détacher les feuilles, les rincer si nécessaire puis les couper en deux dans la longueur avec un couteau d'office.
- 2 Arrondir les demi-feuilles en les découpant avec des ciseaux, réserver au frais.
- 3 Prendre la cordifole. La rincer également, l'égoutter et la réserver au frais.
- 4 Tailler en deux les raisins réservés pour le dressage et les épépiner. Réserver au frais.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Lorsque tous les éléments sont bien froids, détailler la mousse de gelée de muscat en cubes de 1,5 cm sur 1,5 cm. Réserver.
- 2 Sortir le foie gras de l'emporte-pièce en passant la lame d'un couteau entre le foie gras et le cadre, le tailler en rectangle.
- 3 Sur le fond de l'assiette, réaliser un décor carré en badigeonnant le mou de raisin à l'aide d'un pinceau.
- 4 Sur trois des côtés, déposer un rectangle de foie gras, poser juste à côté un cube de mousse de gelée.
- 5 Assaisonner la salade avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, dresser harmonieusement dans le coin restant. Décorer avec les demi-raisins.