Thierry Breton

A base de viande

Terrine de foie gras, céleri et anguille fumée

12h50	30 min	20 min	12h	628
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du céleri

1. A l'aide d'un couteau éminceur, éplucher le céleri puis tailler des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Réserver dans un saladier.
2. Mettre une casserole d'eau à bouillir avec une pincée de sel.
3. Lorsque l'eau commence à frémir, plonger le céleri dedans. Ajouter le thym et à ébullition, baisser la température et laisser cuire à couvert pendant 10 minutes.
4. Ôter le couvercle de la casserole et vérifier la cuisson du céleri.
5. Planter la pointe d'un couteau dans le céleri, si elle s'enfonce sans résistance, le céleri est cuit.
6. Débarrasser le céleri dans un saladier. Enlever la casserole du feu et réserver l'eau de cuisson pour pocher le foie gras.
7. Glisser le dos d'une cuillère à soupe sous la casserole pour faire baisser la température plus rapidement.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la terrine de foie gras

- 500 g **Foie gras cru**
- 160 g **Anguille(s) fumée(s)**
- 1 **Céleri-Rave**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Ingrédient pour le dressage

- 1 **Roquette**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Fleur de sel**
- 180 g **Baguette(s) de pain**
- 1 **Poivre**

Étape 2

Préparation du foie gras

1. Séparer les deux lobes de foie gras, puis enlever les nerfs en essayant de garder de gros morceaux. Réserver sur une assiette.
2. Plonger le foie gras dans l'eau de cuisson du céleri tiède (environ 60°C), laisser ainsi pendant une dizaine de minutes, la cuisson s'effectue toute seule.
3. Après dix minutes et à l'aide d'une écumoire, débarrasser le foie gras dans une assiette.

Étape 3

Montage de la terrine

1. Passer la lame d'un couteau éminceur au niveau de l'arête centrale de l'anguille. La couper en deux, ôter l'arête à l'aide du couteau. Couper les arêtes sur le ventre.
2. Lever la peau du filet en glissant la lame entre la chair et la peau. Réserver sur une assiette.
3. Avec du film alimentaire, filmer le fond et les bords de la terrine, le faire dépasser afin de refermer la terrine. Disposer des tranches de foie gras au fond de la terrine, assaisonner de fleur de sel et de poivre.
4. Egaliser les tranches de céleri à la taille de la terrine puis les disposer sur le foie gras.
5. Disposer l'anguille fumée sur le céleri. Mettre de nouveau une couche de céleri et finir par une couche de foie gras. Tasser la préparation afin que cela épouse la forme de la terrine.
6. Assaisonner de fleur de sel et de poivre puis refermer hermétiquement la terrine avec le film alimentaire qui dépasse. Poser un poids (brique de lait) et laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la terrine du réfrigérateur.
2. Tremper un couteau à filet de sole dans un bol d'eau chaude pour faciliter la découpe de la terrine.
3. Démouler la terrine en tirant délicatement sur le film. Tailler des tranches en conservant le film autour de la terrine pour faciliter la découpe.
4. Tremper le couteau dans l'eau chaude entre chaque tranches. Disposer les tranches de terrine sur une assiette de service et retirer délicatement le film.
5. Accompagner de roquette, lustrer les tranches de terrine d'huile d'olive avec un pinceau.
6. Saupoudrer de fleur de sel et assaisonner de poivre. Disposer quelques tranches de pain grillé et servir.