



A base de viande

Lucullus de valenciennes



24h35 **30 min** **5 min** **24h** **439**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la gelée

- 1 Entreposer la terrine au congélateur le temps de préparer la recette.
- 2 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Laisser tremper pendant 5 minutes.
- 3 Verser le Porto et le Cognac dans une casserole et chauffer sur feu doux.
- 4 Essorer les feuilles de gélatine en les pressant entre les doigts.
- 5 Faire fondre la gélatine dans la casserole et mélanger avec une cuillère en bois.
- 6 Laisser refroidir la gelée à température ambiante pendant 5 minutes dans la casserole.
- 7 Sortir la terrine du congélateur et badigeonner le fond et les bords de gelée.
- 8 La gelée doit figer sur les parois glacées grâce au choc thermique.
- 9 Entreposer la terrine au frais et réserver la gelée restante dans la casserole.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la viande

400 g **Langue(s) de boeuf**

Ingrédients pour la farce

150 g **Foie gras cuit**
50 g **Mousse de canard**
1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la gelée

6 g **Feuille de gélatine**
15 cl **Porto**
10 cl **Cognac**

Ingrédients pour l'accompagnement

6 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

Étape 2

Le montage du Lucullus

- 1** A l'aide de la trancheuse, tailler la langue de bœuf fumée en fines tranches d'environ 3 millimètres d'épaisseur.
- 2** Mettre le foie gras et la mousse de canard dans un saladier et écraser le tout à la fourchette.
- 3** Incorporer la crème liquide et mélanger jusqu'à obtention d'un appareil crémeux.
- 4** Tartiner une tranche de langue fumée avec un peu de la préparation au foie gras et la disposer au fond de la terrine.
- 5** Tartiner une seconde tranche de langue avec l'appareil puis la superposer soigneusement sur la première couche.
- 6** Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en empilant les couches. Terminer par une tranche de langue de boeuf.
- 7** Verser le reste de la gelée afin de remplir les interstices entre les parois et les couches du Lucullus.
- 8** Envelopper une planche à découper de papier aluminium et l'utiliser pour couvrir la terrine.
- 9** Lester la planche avec un poids et entreposer la terrine au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 3

Dressage

- 1** Faire griller les tranches de pain dans le toaster.
- 2** Remplir un saladier d'eau chaude et y tremper le fond de la terrine.
- 3** Retourner la terrine sur un plat de service et démouler délicatement.
- 4** Trancher la terrine à l'aide d'un couteau électrique et servir avec le pain.