

TERRINE DE FOIE DE PORC AU VIEUX PORTO ET SON CRAQUANT DE NOIX

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

569
CALORIES

12 g
PROTÉINES

10 g
GLUCIDES

52 g
MATIÈRES GRASSES

30
minutes
PRÉPARATION

2 heures
CUISSON
Attente
1 heure

8 à 10
PORTIONS

COUPES



Foie

INGRÉDIENTS

9 oz	Foie de porc	250 g
1/3 tasse	Porto Vintage ou Late Bottled Vintage	80 ml
3 c. à table	Whisky	45 ml
1	Gousse d'ail, pelée et écrasée	1
1	Feuille de laurier	1
1	Branche de thym	1
1	Échalote, pelée et ciselée	1
4	Oeufs	4
10 1/2 oz	Beurre non salé, coupé en cubes	300 g

CRAQUANT DE NOIX AU SIROP D'ÉRABLE

1/2 tasse	Amandes, hachées finement	125 ml
1/2 tasse	Noisettes, hachées finement	125 ml
1/2 tasse	Noix de Grenoble, hachées finement	125 ml
3 c. à table	Sirop d'érable	45 ml

BEURRE AUX HERBES

4 oz	Beurre doux, tempéré	115 g
2 c. à thé	Ciboulette, pelée, ciselée	10 ml
1	Feuille de sauge, ciselée	1
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

- Dans un bol, à l'aide d'une spatule, mélanger le beurre et les herbes. Assaisonner et réserver.
- Dans l'évier, faire couler un filet d'eau froide dans un bol contenant le foie, pendant une dizaine minutes, pour le faire dégorger et éliminer les impuretés.
- Dans une casserole, porter à ébullition le porto et le whisky. Ajouter l'ail, le laurier, le thym et l'échalote. À feu doux, laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse. À l'aide d'un tamis, filtrer et réserver hors du feu.
- Dans un bol, mélanger le foie dégorgé et coupé en gros morceaux, les œufs, le beurre et le sirop de porto et de whisky. Laisser reposer à couvert 1 heure au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 155°C (310°F).
- À l'aide d'un robot culinaire, réduire le mélange de foie en purée homogène et lisse. Dans un tamis, verser cette purée et à l'aide d'une spatule, l'écraser pour extraire le maximum de viande.
- Chemiser un moule à terrine d'une pellicule de plastique.
- Verser la purée de foie dans le moule, replier délicatement la pellicule de plastique et déposer le couvercle. Disposer le moule

dans un plat creux allant au four et rempli au 3/4 d'eau. Laisser cuire la terrine au four 1 heure 30. Au terme de la cuisson, retirer du four et laisser refroidir complètement au réfrigérateur.

- 9. Démouler la terrine. À l'aide d'un couteau du chef, retirer les inégalités, pour avoir une terrine parfaite.**
- 10. Sur une pellicule de plastique alimentaire, renverser la terrine. À l'aide d'une spatule, couvrir toutes les faces de beurre aux herbes. Envelopper la terrine de la pellicule de plastique et laisser figer le beurre au réfrigérateur.**
- 11. Au service, retirer la pellicule. Trancher la terrine à l'aide d'un couteau chaud. Servir sur des croûtons, accompagnés du craquant aux noix.**

CRAQUANT DE NOIX AU SIROP D'ÉRABLE

- 1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).**
- 2. Dans un bol, mélanger les noix et le sirop d'érable. Étaler les noix sur une plaque chemisée de papier parchemin ou d'un tapis en silicone. Laisser cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que les noix soient colorées. Retirer et réserver.**