



Facile



8 personnes



15 min de préparation



40 min de cuisson

## Terrine de foie gras truffé



**Suggestions:**

Riesling Vendanges  
Tardives

Bonnezaux

### Ingrédients

1 foie gras frais (800g)  
2cl de Cognac  
2cl de Porto  
1 truffe de 40g  
100g de graisse d'oie

### Préparation

- 1 Partagez le foie en deux, grattez l'emplacement du fiel et enlevez tous les vaisseaux sanguins.
- 2 Assaisonnez les deux lobes (intérieur et extérieur) avec le Porto, le sel épicé, le Cognac et faites macérer le tout 24 heures.
- 3 Posez le foie dans une terrine et pressez-le.
- 4 Faites une ouverture avec le doigt au milieu du foie et introduisez la truffe coupée en morceaux. Refermez et couvrez la terrine.
- 5 Cuire au bain-marie au four à 150°C durant environ 40 minutes et laissez refroidir.
- 6 Ouvrez la terrine et recouvrez le foie de graisse d'oie fondue.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner cette terrine avec des toasts ou avec de la gelée de volaille hachée.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise