

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au Bleu de Gex

A déguster avec du pain de campagne, des toasts ou des tranches de pain d'épices toastées. La légère amertume et acidité du Bleu de Gex, diminue la douceur du foie. Le Bleu de Gex ne doit évidemment pas prendre le dessus.

Ingrédients (pour 8 parts)



- ✓ 1 foie de canard (550 - 600 gr)
- ✓ 100 gr de Bleu de Gex de 5 à 6 semaines
- ✓ 5cl de Porto
- ✓ Sel, poivre

Préparation

Eveiner minutieusement votre foie, écartez bien chaque lobe, soupoudrez tout le tour de sel et poivre.

Placez les 2 lobes dans une boîte hermétique en versant dessus le porto, fermez la boîte et placez au frigo 12 heures.

Egouttez les lobes, mettez le premier sur du film supportant le micro-ondes. Placez la tranche de Bleu de Gex au centre du foie, celle-ci ne doit pas approcher les bords à plus d'un centimètre. Déposez le deuxième lobe, avec le film, formez une papillote bien serrée, la plus étanche possible.

Si vous avez un vrai micro-ondes qui chauffe à 100 watts en continu, cuisez à 100 watts pendant 5 minutes puis laissez reposer dans le four 5 minutes. Répétez l'opération 2 fois encore, votre foie aura donc cuit 15 minutes en tout.

Sinon cuisez à 850 watts pendant 2 minutes 30 ou au bain marie dans un four préchauffé à 120 degrés pendant 30 minutes.

Laissez refroidir à l'air ambiant puis au frigo une nuit. Otez délicatement le film, enlevez le surplus de gras en surface, votre foie gras mi-cuit au Bleu de Gex est prêt.



Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Recettes - Entrées

La cuisson au micro-ondes aura permis qu'il soit rosé de façon égale du centre jusqu'aux bords.

Servez avec de la fleur de sel à côté pour les amateurs de foie plus salé ou avec une gelée aux fruits rouges pour les amateurs de foie plus sucré.

Recette modifiée par Olivier Cabel - Grand Archiviste/Bouquiniste 2014

