



TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE AUX POMMES (GANSLEWER)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

<https://www.kaysersberg.com/>

Nombre de personnes : 15

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 60 min

INGREDIENTS

- 2 lobes de foie gras d'oie de 600 g
- 20 g de sel
- 2 g de poivre
- 2 g de muscade
- 2 g de paprika doux
- 5 cl de Gewurztraminer
- 2 pommes, graisse d'oie
- Miel

LES ÉTAPES

- Sortez le foie gras 1h avant de le travailler et séparez les 2 lobes.
- Eveinez soigneusement le foie avec un économe et placez-le dans un bac en inox avec couvercle.
- Saupoudrez avec le mélange d'épices et arrosez avec le vin.
- Appliquez un film plastique sur le foie gras, pressez-le au fond du bac, puis refermez avec le couvercle (le foie doit être à l'abri de la lumière).
- Laissez reposer au frais pendant 12h.
- Lavez et épluchez les pommes. Coupez-les en quartiers et faites revenir à la graisse d'oie et au miel. Elles doivent être presque cuites.
- Chemisez la terrine de film plastique.
- Montez la terrine en alternant une couche de foie gras mariné et une couche de pommes.
- Terminez par une couche de foie gras mariné. Pressez la terrine fortement et remettez au frais 1h.
- Faites cuire ensuite au bain-marie au four th 75° pour une cuisson à cœur environ 60 min.
- Attendez 8 à 10 jours pour consommer votre terrine pour avoir un foie gras moelleux.

Notre suggestion :

Dégustez un Gewurztraminer Vendanges Tardives pour accompagner ce plat incontournable des fêtes en Alsace.