

Terrine de foie gras aux marrons glacés

Un lobe de foie gras de canard de 500 g
Trois pincées de sel
Une pincée de poivre
Une pincée de noix de muscade moulue
80 g de marrons glacés

Détachez les deux lobes de foie gras, retirez le nœud de gras entre les deux lobes, assaisonnez le foie gras et taillez des escalopes bien épaisses, deux dans le petit lobe, trois à quatre dans le grand lobe. Faites saisir les escalopes dans une poêle bien chaude 20 secondes de chaque côté à feu vif. Réservez les escalopes sur du papier absorbant. Tapissez une petite terrine en porcelaine de film transparent, étalez une couche de foie gras poêlé puis déposez une couche de marrons glacés et recouvrez de foie gras. Rabattez le film transparent et faites cuire le foie gras deux à trois minutes au micro-ondes à puissance minimale en vérifiant souvent la cuisson : le foie gras est parfait quand des bulles de graisse commencent à perler sur la surface. Réservez bien sûr le foie gras au frais au moins 24 heures avant de la déguster.

