

Terrine de foie gras aux épices et saveurs de la Bénichon

Pour 4 personnes :

1 lobe de foie gras de 500g
100 g de pain d'épices
1 petit pot de moutarde de Bénichon
100 g de farine
0,5 dl de lait
10 g de beurre
15 g de sucre
1 pointe de safran
1 pincée de sel
2 g de levure fraîche

Pour la cuchaule : délayer le sucre, le safran, le sel et la levure dans le lait. Ajouter la farine et le beurre. Bien mélanger de façon à obtenir une pâte homogène. Former une boule et la laisser lever 1 heure à température ambiante. Dorer à l'œuf et enfourner 20 minutes à 180°. Réserver

Pour le foie gras : Dénervé le foie et l'assaisonner de 8 grammes de sel, 2 grammes de poivre et 2 grammes de sucre. Arroser d'un filet de porto et laisser reposer 1 heure au frais. Trancher le pain d'épices en fines tranches. Dans une terrine, chemisée de papier sulfurisé, mettre un fond de foie gras, puis une couche de pain d'épices et encore du foie. Répéter encore une fois l'opération. Presser la terrine et la cuire 10 minutes dans un bain marie au four à 120°C. Mettre sous presse au froid durant une nuit.

Finition : Tiédir la cuchaule et la couper en tranches, couper la terrine, dresser et garnir de moutarde de Bénichon.

Saison du Plat: Automne

Le Vin qui lui va: Une amigne de Vétroz, préférez entre une et deux abeilles. (pas trop douce)