



FOIE GRAS AUX ABRICOTS SECS EPICES ET PISTACHES



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 40 mn

Repos: environ 1 semaine

Pour 10 personnes:

2 foies gras crus (environ 1,2 kg)

15 g de sel

5 g de sucre en poudre

15 abricots secs moelleux

2 verres de vin blanc

3 belles pincées de 4 épices (ou 5 tours de moulin à poivre)

3 càs de confiture d'abricots

30 g de pistaches natures

1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

Préchauffer le four à 90° avec un plat contenant de l'eau bouillante.

Dans un autre plat, mettre les pistaches et les torréfier pendant 5 minutes. Réserver.

Dans une casserole, mettre les deux verres de vin blanc et les abricots coupés en dés. Faire cuire à feu doux, jusqu'à ce que le liquide deviennent comme un sirop léger.

Ajouter la marmelade d'abricots, le 4 épices, la feuille de gélatine ramollie bien essorée et cuire encore un peu en mélangeant bien. Couper le feu, incorporer les pistaches et réserver pour le montage de la terrine.

Choisir une terrine correspondant bien à la quantité de foie: ni trop grande, ni trop petite.

Prendre à peu près la moitié des plus gros morceaux de foie assaisonnés en les tassant bien les uns contre les autres. Combler les petits vides avec des morceaux plus petits. Etaler les abricots et les pistaches en une seule couche et les recouvrir avec la moitié de chair restante.

Poser le couvercle et enfourner pour 40-45 minutes.

Lorsque la terrine sort du four, mettre au froid pour une semaine environ.