

Terrine de foie gras au pain d'épices

Préparation du vin chaud

*1l de bon vin
300g de sirop
(150g de sucre 150g d'eau)
300g jus d'orange
1 orange en rondelle
1 citron en rondelle
15grains de poivre
2 clous de girofle
3 anis étoilés
2 baies de genièvre
1 gousse de vanille
100g de crème de cassis*

ingrédients

*2 lobes de foie gras de canard
souple (car pas trop gras)
1kg de pruneaux d'Agen
1 paquet de pain d'épice PROSPER

1 terrine en faïence d'une 20 de cm
film alimentaire*

1^{er} faites bouillir le tout 5mn laissez bien infuser

*2^{eme} passez au chinois, incorporez les pruneaux d'Agen laisser gonfler
2/3heures*

3^{eme} égouttez les pruneaux et mixer les en purée

*4^{eme} coupez les lobes en escalopes d'un bon cm d'épais dans la
longueur avec un couteau ou vous aurez passé la lame sous l'eau chaude
(éviter que ça colle)*

*5^{eme} poêlez les escalopes des 2 cotés sur feu vif puis les déposer sur
papier absorbant pour enlever le surplus de graisse*

*6^{eme} prendre la terrine tapissez d'un papier film alimentaire à
l'intérieur et laisser 10cm déborder de chaque coté (pour refermer)*

*7^{eme} monter votre terrine en commençant par le foie gras ensuite une
bande de pain d'épices dont vous enlever le tour sur 3mm (parer), ensuite
une fine couche de purée de pruneaux ainsi de suite*

*Vous devez en principe avoir 3 étages de foie gras et 2 de pain d'épices
Fermer avec le film et mettre sous presse la nuit (un morceau de planche
découpé à la forme intérieur de la terrine avec 1kg sucre ou farine dessus*