

Foie gras en terrine au four :

-Entre 400 et 450g de foie

-Sel, poivre

Dénervier les foies. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur des foies.

Mettre les foies dans une terrine en tassant avec les doigts. Recouvrir la terrine avec un papier d'aluminium et mettre dans un four préchauffé au bain marie 35 minutes à 140° (th 4 ou 5).