Terrine de foie gras

Ingrédients:

- 1 foie gras de canard éveiné de 600g
- 1 c à café de sel
- 3g de poivre blanc
- 1c à café rase de 4 épices
- Quelques noisettes entières
- 3 figues fraiches
- 1 terrine

Préchauffer le four à 110°C et y placer un bain-marie déjà bien chaud.

Assaisonner les lobes de sel et de poivre mais aussi avec les 4 épices.

Remplir la terrine avec le foie en tassant bien et mettre la terrine dans le bainmarie. Laisser cuire 40min

A la sortie du four disposer un poids sur la terrine afin de tasser le foie gras et placer au réfrigérateur pour au moins 12h.

Servir la terrine en tranches fines parsemées de noisettes concassées et de quartier de figues fraiches.