

TERRINE DE CHÈVRE & FIGUES

6 à 8

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
10 min

REPOS
4 h

INGRÉDIENTS

1 botte de ciboulette • 200 g de mascarpone • 200 g de fromage de chèvre frais type Petit Billy • 100 g de figues séchées • 15 cl de vinaigre balsamique de qualité • Poivre du moulin

1. Émincez le plus finement possible la ciboulette. Dans un saladier, fouettez ensemble le mascarpone, le fromage, le poivre et la ciboulette jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène.

2. Tapissez un petit moule à cake de papier film et versez-y le fromage. Lissez le dessus et réservez au réfrigérateur pendant 4 h.

3. Dans une petite casserole, versez le vinaigre et faites-le réduire aux deux tiers de façon à obtenir un sirop épais. Coupez les figues en petits dés de 0,5 cm de côté et mélangez-les au vinaigre balsamique.

4. Au moment de servir, démoulez délicatement la terrine et couvrez du balsamique aux figues. Servez aussitôt.

VARIANTES

Vous pouvez remplacer les figues séchées par des fraîches bien mûres, mais ajoutez-les alors à la dernière minute dans le vinaigre, de façon à ce qu'elles ne perdent pas d'eau afin de conserver un balsamique épais. Vous pouvez aussi remplacer les figues séchées par des tomates confites.



MOUSSELINE AUX DEUX SAUMONS

6 à 8

PRÉPARATION
30 min

CUISSON
30 min

REPOS
6 h

INGRÉDIENTS

150 g d'un très bon saumon fumé • 1 botte d'aneth • 500 g de saumon frais • ½ citron vert • 1 œuf • 10 cl de crème liquide • 5 pincées de sel • 12 tours de moulin à poivre

1. Effeuillez l'aneth et saupoudrez-en généreusement le saumon fumé.

2. Assurez-vous que le saumon frais n'a pas d'arêtes ou de peau et coupez-le en gros morceaux.

3. Dans le bol d'un mixeur, mettez le poisson frais, le jus du citron, du sel et du poivre. Actionnez le robot jusqu'à ce que vous obteniez une farce fine. Ajoutez alors l'œuf et homogénéisez à nouveau. Tout en laissant tourner le robot, ajoutez la crème.

4. Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé et versez la moitié de la farce. Placez au centre et sur toute la longueur le saumon fumé à l'aneth et couvrez du reste de farce. Lissez et enfournez pour 30 min à 180 °C (th. 6) dans un bain-marie d'eau bouillante.

5. Sortez la terrine du four, plantez la pointe d'un couteau au centre, elle doit ressortir humide mais propre. Réservez au réfrigérateur pendant 6 h avant de servir.

CONSEIL

Servez avec cette recette un yaourt à la grecque dans lequel vous ajouterez une cuillerée à café de raifort râpé, du sel, du poivre et une cuillerée à soupe d'aneth haché.



RILLETTES DE PORC AU POIVRE VERT & AU GINGEMBRE

6 à 8

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
4 h

REPOS
4 h + 1 nuit

INGRÉDIENTS

1 kg de poitrine de porc fraîche sans couenne et sans cartilage • 2 gousses d'ail • 2 échalotes • 3 cm de gingembre frais • 1 petite boîte de poivre vert en conserve • 2 feuilles de laurier • 2 branches de thym • Sel, poivre

1. Découpez la viande en gros morceaux. Mettez-la dans une casserole et couvrez à peine d'eau. Salez légèrement et portez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux pendant 3 h en vous assurant qu'il y a toujours un peu d'eau dans la casserole qui surnage la viande.

2. Épluchez et hachez l'ail et les échalotes. Épluchez et râpez finement le gingembre. Ouvrez la boîte de poivre vert et conservez le jus.

3. Après 3 h de cuisson, ajoutez dans votre casserole l'ail, les échalotes, le gingembre, le laurier et le thym. Poursuivez la cuisson pendant 1 h en remuant souvent afin que les rillettes n'accrochent pas au fond

de la casserole. Il faut qu'elles commencent à confire dans leur graisse, n'ajoutez donc que peu d'eau petit à petit.

4. Au bout de 4 h de cuisson, écrasez les morceaux de porc avec un presse-purée et mettez la viande dans un tamis en la pressant doucement afin de retirer l'excédent de gras. Vérifiez l'assaisonnement de la viande.

5. Mettez la viande dans une terrine et tassez-la bien. Placez au réfrigérateur pour 4 heures, puis versez dessus la couche de graisse que vous avez récupérée et laissez à nouveau reposer pendant une nuit avant de déguster.

CONSEILS

Les rillettes se gardent aisément pendant 10 jours au réfrigérateur. Elles se congèlent aussi à merveille alors n'hésitez pas à en faire de plus grosses quantités et les conditionner dans des petits pots que vous pourrez sortir au fur et à mesure.



TERRINE DE FOIE GRAS AU RHUM AMBRÉ & À LA VANILLE

8 à 10 PRÉPARATION | CUISSON | REPOS
20 min | 50 min | 3 à 4 jours

INGRÉDIENTS

2 foies gras de canard de 400 g chacun environ • 1 gousse de vanille bien grasse • 1 cuil. à café rase de cassonade • 5 cl de rhum vieux • 2 cuil. à café rase de sel fin • 10 tours de moulin à poivre

1. Commencez par déveiner les foies gras (voir technique p. 14).
2. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines se trouvant au centre avec la pointe d'un couteau. Mélangez-les à la cassonade.
3. Dans un petit bol, mélangez la cassonade, le sel et le poivre.
4. Assaisonnez les lobes de foies en n'oubliant aucune partie. Arrosez-les de rhum et placez alors les petits lobes sur les gros, enrobez-les.
5. Dans une grande terrine, mettez les foies gras en les pressant doucement afin qu'ils fassent bloc. Fermez la terrine avec le couvercle ou du papier d'aluminium.
6. Préchauffez le four à 120 °C (th. 4) et disposez-y un bain-marie avec de l'eau frémissante, c'est-à-dire pas bouillante mais il doit y avoir de petites bulles d'air qui se forment au fond.
7. Placez alors la terrine de foie gras au four et faites cuire pendant 50 min.
8. Sortez la terrine du four et laissez tiédir avant de réfrigérer. Conservez au frais pendant 3 à 4 jours avant de déguster.

CONSEIL

Vous pouvez utiliser d'autres alcools pour le foie gras, comme par exemple de l'amaretto (liqueur d'amandes) ou du Frangelico (liqueur de noisettes).

