

## **Terrine de foie gras, chutney pomme poire et chips de Cuchaule AOP**

### **Terrine :**

500g de foie gras frais, de qualité

5g de sel

Poivre du moulin

150 ml de vin blanc liquoreux (type Sauternes ou équivalent suisse)

### **Chutney :**

1 noisette de beurre

1 échalote émincée finement

1 pomme, pelée, finement émincée en cube

1 poire, pelée, finement émincée en cubes

2 généreuses cuillères à soupe de miel

50ml de vinaigre balsamique blanc

25cl d'eau

Sel, quelques grains de poivre rose

Option : 2cm de gingembre frais râpé

1 cuillère à café de vin cuit

### **Chips de Cuchaule AOP :**

Tranches fines de Cuchaule AOP

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 1h

Temps de repos : 48h au frais

**Terrine de foie gras :** Elle doit reposer 48h au frigo, à préparer en conséquence. Se garde 5j au frigo, bien fermé et surtout au frais.

Commencer par le foie gras : sortir 2h avant préparation du frigo. Retirer les nerfs si ce n'est pas le cas (prendre une version déjà dénervée pour plus de facilité), sans trop défaire les lobes. Mettre sur une plaque (qui peut aller au four), saler, poivrer et ajouter le vin liquoreux. Faire mariner 30min à température ambiante.

Préchauffer le four à 150°C, puis enfourner pour 7 min au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir 3min environ. Le foie aura perdu du gras, égoutter les lobes / morceaux et mettre dans une terrine en essayant de prendre le moins de gras fondu avec. Bien presser et lisser. Remettre sur le dessus de la terrine un peu de gras fondu, cela protégera la terrine de l'oxydation. Mettre au frigo et laisser reposer 48h au frigo.

**Chutney pomme poire :** Peut se préparer à l'avance, garder en bocal au frigo. Dans une petite casserole, faire fondre la noisette de beurre, y faire suer l'échalote, la pomme et la poire. Ajouter le miel, faire revenir quelques minutes. Ajouter ensuite le vinaigre balsamique blanc, l'eau, le sel, les grains de poivre, le vin cuit et éventuellement le gingembre râpé. Laisser compoter sur feu doux pendant 30min avec le couvercle, puis retirer le couvercle et poursuivre encore un peu pour avoir un chutney selon vos goûts : très fondant sans morceaux (év. Donner un coup de mixer), ou avec des morceaux. Transférer dans un bocal bien propre, fermer et laisser refroidir. Conserver au frigo.

**Chips de Cuchaule AOP :** A l'aide d'une trancheuse, découper de très fines tranches de Cuchaule AOP (cela fonctionne aussi avec un couteau, attention aux doigts). Mettre sur une plaque, et faire dorer

au four à 180°C pendant 3-4min sur chaque face. Les tranches sont prêtes quand elles prennent une jolie couleur dorée. Retirer du four et laisser refroidir.

**Dégustation :** La terrine accompagne à merveille votre salade préférée, avec une belle tranche de Cuchaule AOP ultra craquante et du chutney. Servir le reste des tranches à côté ou même de belles tranches de Cuchaule AOP passées au grille-pain.