



Terrine de Foie Gras au Jurançon

Ingrédients

- > 1 foie de canard frais extra (600 à 700g)
- > 20cl de vin de Jurançon moelleux
- > Sel, piment d'Espelette

Préparation :

- > Dénervé le foie à température
- > Le mettre dans une terrine en terre cuite ou en porcelaine, l'assaisonner et l'arroser de vin de Jurançon
- > Le cuire au four, au bain-marie, entre 15 et 20 minutes à 150°

Recette complète et en vidéo :

http://www.comme-a-la-boucherie.com/liste_recettes.html