

## **Terrine de Foie gras de canard aux agrumes (1Kg)**

### **Ingrédients :**

2 lobes de foie gras de canard de 500g chacun (ne jamais acheté des lobes de plus de 500g)  
3 oranges  
2 pomelos  
2 citrons verts  
1 clémentine  
250g de sucre  
sel et poivre  
75cl d'eau  
10cl de muscat

Blanchir les zestes des agrumes pendant 2 à 3 minutes dans une eau à ébullition.  
Renouvelez l'opération 2 fois en changeant d'eau à chaque fois.

Egoutter puis confire les zestes avec 250g de sucre et 75cl d'eau à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides : dans une casserole, mettre le sucre et les zestes et ajouter l'eau au fur et à mesure.

Faire mariner le foie gras déveiné, salé et poivré pendant 24 heures à couvert dans 10 cl de Muscat.

Le presser en terrine en plusieurs couches : une couche de foie gras, une couche de zestes, une couche de foie gras, une autre couche de zestes et finir par une couche de foie gras.

Remettre au froid pendant 12 heures.

Faire cuire la terrine durant 50 minutes à 100°C dans un bain-marie à 70°C.

Après la cuisson, presser la terrine pendant au moins 24 heures avec un poids.

A déguster avec une baguette de maïs toasté et un vin de pays des Côtes de Gascogne, Les 1ères grives, Domaine du Tariquet.