

Marbré de foie gras au Truffalo



Informations

Personnes : 4
Préparation : 5
Cuisson : 8

Ingrédients

- 130 g de Truffalo
- 1 lobe de foie gras de 500 g
- Sel fin, poivre du moulin
- 2 g de sucre semoule

Étapes de la préparation

1. Faites chauffer une poêle anti adhésive sur un feu vif.
2. Parallèlement, découpez le lobe de foie gras en deux dans le sens de la longueur. Assaisonnez avec le sel fin, le sucre semoule et le poivre du moulin. Faites caraméliser le foie gras sur toutes les faces. Une fois cuit, égouttez sur un papier absorbant.
3. Parallèlement, découpez le fromage en tranches fines de la largeur de la terrine.
4. Chemisez la terrine d'une feuille de papier film, déposez dans le fond de celle-ci une partie du foie gras cuit, recouvrez avec une tranche de fromage et réitérez l'opération. Repliez la feuille de papier film pour emballer la terrine. Réservez au frais 2 jours en déposant sur la terrine une presse.



5. Sortir du réfrigérateur 20 minutes avant de servir et accompagnez de quelques cristaux de fleur de sel et de petites tranches de pain grillé.

? **Astuce** : Accompagnez votre réalisation d'un chutney ou d'un confit d'oignons.