



1. Deux jours avant, faites mariner le foie gras cru. Dans un bol, mélangez :
 - 2 c. à café rases de sel fin,
 - 1 c. à café rase de poivre blanc,
 - 1 c. à soupe de cognac,
 - 1 c. à soupe de porto.
 Répartissez ce mélange sur toute la surface des lobes et laissez mariner dans le réfrigérateur pendant une nuit.
2. La veille, hachez grossièrement les noisettes et **torréfiez**-les dans une poêle quelques minutes. Réservez.
3. Faites cuire les fonds d'artichauts 5 mn dans de l'eau bouillante salée (si vous les prenez congelés, comptez 10 à 12 mn à partir de la reprise du frémississement). Égouttez-les et réservez.
4. Hachez :
 - grossièrement la moitié de la pintade,
 - finement l'autre moitié,
 - finement le foie de la pintade,
 - très finement le gras de porc.
 Rassemblez l'ensemble dans un saladier. Ajoutez le sel fin, l'œuf, le persil, le cognac, donnez quelques tours de moulin à poivre et mélangez soigneusement.
5. Préchauffez le four à 160°C.
6. Tapissez le fond de la terrine avec la moitié de la farce. Tassez bien. Couvrez avec les fonds d'artichauts. Posez par-dessus les lobes de foie gras marinés. Tassez à nouveau. Parsemez de noisettes hachées. Enfin, mettez le reste de la farce et tassez bien partout (c'est important si vous voulez que la terrine se tienne quand vous la découperez). Décorez avec les feuilles de sauge.
7. Posez la terrine dans un plat haut (une cocotte en fonte par exemple) et remplissez-le d'eau chaude (à mi-hauteur de la terrine) pour faire un **bain-marie**. Mettez le couvercle de la terrine (à défaut couvrez avec une feuille de papier aluminium) et enfournez pour 45 mn.

Assez simple
1h00 de préparation
1h50 de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'une terrine (la mienne mesurait environ 18 x 11 cm) et d'un thermomètre de cuisson avec une sonde (ce n'est pas indispensable mais c'est mieux pour vérifier la cuisson de votre terrine)

- 200 g de **pintade** désossée et sans peau
- Le foie de la pintade
- 150 g de gorge de porc
- Les lobes d'un foie gras cru de canard déveiné (je le prends chez Picard et je suis les indications sur l'emballage pour la marinade)
- 1 œuf
- 3 à 4 fonds d'artichauts (selon la taille. Je les prends également chez Picard)
- 30 g de noisettes
- 1 c. à soupe de persil haché
- 2 feuilles de sauge
- 2 c. à soupe de cognac
- 9 g de sel fin
- Poivre du moulin

Pour la marinade du foie gras :

- 2 c. à café rases de sel fin
- 1 c. à café rase de poivre blanc
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 c. à soupe de porto



8. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson encore 45 mn (selon votre four : vérifiez la cuisson en plantant une sonde de cuisson au cœur de la terrine : lorsqu'elle affiche 80°C, la terrine est cuite). Sortez-la du four et égouttez - attention de ne pas vous brûler ! - le gras du foie, en maintenant le couvercle sur la terrine. Placez un poids sur tout le dessus la terrine (j'utilise une petite plaque en céramique qui est fournie avec ma terrine, à défaut prenez des petites boîtes de conserves ou des pots à confiture que vous mettrez sur du papier sulfurisé). Laissez refroidir et placez la terrine au moins 24h00 au réfrigérateur.
9. Servez la terrine avec des tranches de pain grillé, de la fleur de sel, un chutney de légumes et/ou un confit d'oignons en accompagnement.



Si vous le pouvez, laissez maturer votre terrine deux jours au réfrigérateur avant de la servir, elle sera encore meilleure.

Une cuillère à café rase de sel fin c'est une cuillère que vous aurez arasée avec un couteau, ce n'est pas une petite cuillère bombée sinon votre foie gras sera trop salé !

Démarrez votre bain-marie à l'eau bouillante/frémissante et non à l'eau froide car le temps de cuisson serait faussé.

En accompagnement :

- Tranches d'un bon pain grillé
- Fleur de sel
- Chutney de légumes et/ou confit d'oignons

Variantes :

Si votre terrine est plus grande, vous pouvez doubler les quantités de pintade (400 g), gorge de porc (300 g), d'œufs (2), de sel (18 g) et mettre davantage de poivre. Vous pouvez utiliser d'autres alcools pour votre foie gras : calvados, armagnac, banyuls... , ajouter une pointe de 4 épices dans la marinade et prendre du foie d'oie si vous préférez.

Si vous n'aimez pas les artichauts, remplacez-les par des figues séchées.