 **Foie gras mi-cuit**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de foie gras cru (2 petits foie gras)  
- 3,5 càc (12,5 g) de sel  
- ¾ de càc de poivre  
- 1 petite càc de sucre  
- 75 ml de Porto blanc ou de Sauternes**

**Une terrine ou un moule à cake** **si possible contenant juste le foie gras**  
**Préchauffage du four à 125°C (Chaleur tournante)**

**Déveiner le foie gras :**Il faut commencer par déveiner les foies gras.  
Pour cela, le plus simple est de regarder faire Chef Damien et Chef Christophe :  
Pour mon premier foie gras, après l'avoir déveiné, je l'ai mis à tremper dans de l'eau glacée et salée (1 cuillerée à soupe de sel) pendant une heure.  
Les sortir de l'eau et les éponger soigneusement.  
Vous pouvez aussi et c'est beaucoup plus simple, trouver un foie gras déjà déveiné et c'est ce que j'ai fait la seconde fois en l'achetant surgelé.  
**Assaisonner et laisser mariner :**Mélanger le sel, le poivre et le sucre.  
Assaisonner l'intérieur de chaque lobe de foie et le façonner pour qu'il entre dans la terrine.  
Parsemer un peu de ce mélange dans le fond de la terrine.  
Poser le petit lobe de foie gras, face lisse contre le fond.  
Verser un peu de vin.  
Poser le gros lobe, face lisse vers l'extérieur, assaisonner, verser un peu de vin.  
Comme j'avais pris 2 foies, j'ai recommencé de la même manière avec le second.  
Il faut utiliser tout l'assaisonnement et tout le vin.  
Tasser un peu avec le dos d'une cuillère.  
Couvrir d'un papier film et laisser mariner pendant 2 heures à température ambiante.

**La cuisson :**  
Mettre la terrine dans le four pendant environ 30 minutes : **Il doit y avoir ½ centimètre de graisse fondue tout autour du foie. C'est le signal, on peut sortir la terrine du four!**  
Laisser reposer la terrine pendant 1 heure puis la tasser en posant un poids dessus.  
Moi, j'ai mis un moule de même taille et j'ai appuyé jusqu'à ce que la graisse remonte jusqu'au niveau du foie gras.  
Laisse refroidir ainsi.  
Retirer le poids, couvrir et poser la terrine au réfrigérateur pendant au-moins 48 heures.  
**La présentation :**  
Démouler la terrine en passant avec précaution une lame de couteau tout autour du foie.  
Couper en tranche avec un couteau bien aiguisé.  
Sortir le foie gras 30 minutes avant de le servir.  
J'ai présenté les tranches poudrée de quelques grains de fleur de sel, avec une tranche toastée de [**Pain viennois aux figues et aux noix**](http://croquantfondantgourmand.com/pain-viennois-aux-figues/), quelques feuilles de mâche et une coupelle de [**confiture de poires épicées**](http://croquantfondantgourmand.com/confiture-de-poires-epicees/).