

Baeckeffe Printanier au Foie Gras

Cuisson : 1 h 30 à 120°C · Cuisson au four en terrine hermétique

Une très grande finesse de goûts et de textures pour ce plat de légumes nature couronné d'une tranche de foie gras moelleux, dans un accord parfait avec un jus de morilles au vin jaune.

INGREDIENTS

- 1 foie gras de canard
- 1 petite botte de pointes d'asperges fraîches
- 500 g de pommes de terre fermes, coupées en cubes
- 4 carottes, coupées en demi-rondelles
- 1 blanc de poireau, émincé en rondelles moyennes
- 50 g de morilles séchées, réhydratées 1 heure dans l'eau tiède
- 1 verre (20 cl) de vin jaune, ou à défaut vin du Jura ou vin d'Alsace fruité
- 1 grande feuille de papier aluminium (à laisser dépasser de 10 cm)
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Précuire les asperges et les légumes al dente pendant 5 à 7 minutes dans l'eau salée.
2. Chemiser une petite terrine à baeckeffe avec la feuille de papier aluminium, en laissant dépasser environ 10 cm sur les bords.
3. Mettre au fond de la terrine les légumes chauds, puis y poser le foie gras entier, préalablement salé et poivré.
4. Caler le foie gras avec les pointes d'asperges sur les côtés.
5. Recouvrir avec les morilles bien lavées, coupées en deux dans le sens de la longueur.
6. Verser le vin jaune, ajuster l'assaisonnement en sel et poivre, puis replier le papier aluminium pour bien fermer la papillote.
7. Mettre le couvercle de la terrine et enfourner pendant 1 heure 30 à 120°C.