

Ingrédients : 20 terrines de foie gras de canard (dénervés, assaisonnés, prêts à cuire)
2kg de figues sèches
2 pots de confitures de figue



Diviser votre foie gras en deux



Mettre les figues sèches et moelleuses au milieu du foie gras puis déposer la deuxième partie de la terrine sur les figues



Badigeonner votre foie gras de confiture de figues à l'aide d'un pinceau puis remettre le tout dans sa terrine d'origine.



Avant de mettre au four, badigeonner aussi le dessus de confiture de figues



Cuisson avec une sonde en basse température à 70° vapeur et 57° à coeur



Et voici l'assiette que nous avons présentée aux élèves du collège.

