

Marbré de foie gras aux truffes

Votre marché (4 personnes) :
500 g de foie gras
20 g de truffe
1 barde



Préparation :
Déveiner le foie gras, saler,
poivrer.
Barder la terrine.
Garnir la terrine en intercalant
une couche de foie gras, une
couche de truffes en lamelles.

Fermer la terrine en la luttant
(farine + eau).
Faire cuire au bain-marie, à
150°C, 30 minutes environ.
Sortir la terrine ; la mettre au
réfrigérateur
Démouler la terrine lorsqu'elle
est froide, couper le foie gras en
tranches et dresser sur une
assiette.

Servir avec des toasts chauds.