



Terrine de foie de lotte façon foie gras

29/12/2015 à 14h42

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de foie de lotte
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel, poivre

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180° ;
- Dénervez légèrement le foie ;
- Disposez le foie au fond de la terrine, versez l'huile d'olive et le piment d'Espelette et salez. Puis couvrez la terrine avec un couvercle ;
- Mettez la terrine au four au bain-marie à 150°C pendant 20 minutes. Vous pouvez la piquer au couteau pour vérifier la cuisson ;
- En fin de cuisson, sortez-la du four. Laissez-la refroidir. Recouvrez alors la terrine d'un film puis posez un poids dessus ;
- Laissez reposer 12 heures au réfrigérateur afin que les lobes de foie puissent se coller. La terrine se démoulera et se découpera alors facilement ;
- Servez de belles tranches avec un couteau à lame fine et bien aiguisée.

L'astuce du chef :

Il est préférable que vous commandiez votre foie de lotte à votre poissonnier car on ne le trouve pas facilement ;

Cette terrine se sert très fraîche, accompagnée de citrons verts sur des tranches de pain d'épices légèrement toastées.