

**COOK**  
Accessoires de cuisine  
Professionnels & Particuliers  
27 rue de Sébastopol • Haut de la place des  
Cocotiers • Tél. 27 17 00  
**OUVERT EN CONTINU** Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h15  
et le samedi de 8h30 à 18h

**Week-end**  
cuisine

# Terrine de foie gras à l'armagnac



**Ingédients  
pour 4  
personnes**

- 300 g de foie de canard entier
- 1/2 verre d'armagnac
- 1 cuil. à café rase de gros sel
- 1/2 cuil. à café de poivre
- 1/2 litre d'eau pour le bain-marie



**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

**Coût pour 4 personnes : environ 5 000 francs**



**Le photographe néo-zélandais  
Hosken vit depuis de nombreuses  
années en Nouvelle-Calédonie.  
Cordon-bleu à ses heures, il tient  
cette recette de Jeanne, son épouse.**

**Le foie gras est un plat des fêtes par excellence.  
Plutôt que de l'acheter tout fait, préparez votre  
propre foie gras maison. Il n'en sera que meilleur.**

1/ Enlever les nerfs des morceaux de foie à l'aide d'une pince à épiler. Placez les morceaux dénervés dans une terrine allant au four.

2/ Ajoutez par-dessus le gros sel, le poivre et l'armagnac. Laissez mariner le tout pendant quelques minutes. Pendant ce temps, faites préchauffer votre four à 140 °C.

3/ Placez votre terrine dans un autre plat allant au four dans le-

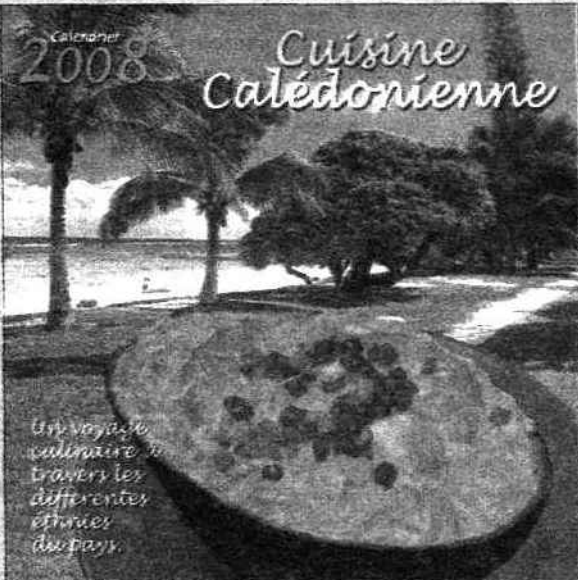
quel vous aurez mis environ 1/2 litre d'eau, de façon à ce que le foie cuise au bain-marie. Enfouissez le tout et faites cuire pendant 30 minutes sur la grille au milieu du four.

4/ Laissez refroidir, puis enlevez l'excédent de gras avec une cuillère à soupe. Une fois qu'elle n'est plus chaude, placez votre terrine recouverte d'un couvercle au réfrigérateur pendant au moins 24 heures avant de servir. Bonnes fêtes !

## Un calendrier culinaire pour 2008

Cette recette fait partie du calendrier 2008 des recettes calédoniennes édité par Footprint Pacifique. Chaque mois expose de nouvelles saveurs avec les fruits et les légumes de saison. Mike Hosken y expose ses coups de cœur : ces recettes ont toutes une histoire et lui ont été transmises par sa famille ou ses amis. Vous trouverez encore plus d'idées de plats savoureux d'ici et d'ailleurs dans la cuisine facile et la cuisine bonne, toujours cuisinés par Mike Hosken.

Dans la même collection, on trouve des calendriers sur les fleurs calédoniennes et de magnifiques photographies et vues aériennes de la Nouvelle-Calédonie. A prévoir pour les étrennes ou à envoyer aux amis et à la famille loin du Caillou.



## Et en vin vous prendrez ?

### Un sauternes Château Rieussec 2002

Ce bordeaux sauternes 1er cru classé allie des cépages sémillon (à 95 %) muscadelle et sauvignon. Il est vieilli en fûts de chêne, entre 18 et 26 mois suivant les millésimes.

Le nez de ce grand vin livre beaucoup de fraîcheur avec des notes d'agrumes dominées par le pample-

mousse. En bouche, le sauternes reste sur un registre très frais. La richesse de la cuvée 2002 est plus raisonnable que celles de 1999, 2000 et 2001, ce qui en fait un millésime très « aérien », tout en finesse et en élégance. Toutes ces caractéristiques en font le parfait

compagnon du foie gras et l'invité de marque de votre table de réveillon. A découvrir chez Sodival.

