



## **ÉTERLE DU PUY DE LA TOURTE EN STRATES DE FOIE GRAS**

### **Ingrédients pour 10 personnes**

- Farce du pâté
- 800 gr de chair d'éterle (grille moyenne)
- 250 gr de cubes de foie gras
- 250 gr de foie de volaille poêlés en cubes
- 50 de crème
- 200 gr de poitrine de cochon (grille moyenne)
- 150 gr de jarret de porc cuit en cubes
- 100 gr d'échalotes confites aux herbes
- 100 gr de cubes de pommes jonagold
- 20 cl de cognac
- 24 gr de sel
- 5 gr de 4 épices
- 100 gr de trompettes de la mort
- 100 gr de gras de bardière en cube
- 500 gr de foie gras mi-cuit au Pineau
- 5 dl de gelée de poire détendu au Pineau
- 20 gr de poivre de Tasmanie trempé
- 20 gr de raisin secs trempés
- 20 gr de poivre des Minorités



### **Progression**

Mélanger les ingrédients de la farce et laisser reposer une nuit.

Mouler la farce en terrine et cuire au bain-marie, sonde à cœur 82°C, four à 120°C.

Étaler le foie gras entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Couper la terrine refroidie en deux, insérer le foie gras et le coller à la gelée.

Mettre sous presse toute la nuit.

Glacer la terrine avec la gelée et condiments.

Couper, dresser avec du cresson de fontaine de Cornac.



**Chef Éric GAUVIN**  
**Les Drôles**  
12 rue du Cèdre  
86400 Blanzay