

### ERRINE DE FOIE GRAS AU CHORIZO



**Facile**

**Préparation: 20-25 mn**

**Cuisson: 20-25 mn**

#### Pour 10 personnes:

1 kg de foie gras

15 g de sel fin

3 g de sel

1 belle pincée de sucre

230 de pleurotes ou champignons de Paris

4 tranches de gros chorizo de 2 mm d'épaisseur (les tranches doivent faire la moitié de la longueur de la terrine)

QS de beurre

Condiment balsamique (traditionnel si possible)

Préparer le foie gras en le "dénervant" et en enlevant la peau fine qui l'entoure. L'assaisonner avec sel, poivre et sucre. Réserver.

Parer les champignons, les couper en lamelles et les faire sauter au beurre à feu vif. Assaisonner de sel, laisser refroidir.

Préchauffer le four à 90°.

#### Montage:

Dans une terrine contenant 1 kg de viande, déposer une couche de foie gras en la tassant bien, mettre bout à bout 2 tranches de chorizo, un peu de foie gras tassé puis une couche de champignons. terminer de façon symétrique.

Enfourner sans bain-marie et cuire 20 minutes. Laisser refroidir, enlever le gras remonté à la surface et mettre sous presse.

Réserver au réfrigérateur environ 2 heures, puis couler le gras recueilli avant de remettre la terrine au froid pendant 24 heures minimum, mais 3 ou 4 jours seront mieux.

#### Dressage:

Couper des tranches assez épaisses, décorer avec des lamelles de chorizo et quelques gouttes de condiment balsamique.