A base de viande

Lucullus de valenciennes

24h35	30 min	5 min	24h	439
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la gelée

1. Entreposer la terrine au congélateur le temps de préparer la recette.
2. Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Laisser tremper pendant 5 minutes.
3. Verser le Porto et le Cognac dans une casserole et chauffer sur feu doux.
4. Essorer les feuilles de gélatine en les pressant entre les doigts.
5. Faire fondre la gélatine dans la casserole et mélanger avec une cuillère en bois.
6. Laisser refroidir la gelée à température ambiante pendant 5 minutes dans la casserole.
7. Sortir la terrine du congélateur et badigeonner le fond et les bords de gelée.
8. La gelée doit figer sur les parois glacées grâce au choc thermique.
9. Entreposer la terrine au frais et réserver la gelée restante dans la casserole.

Étape 2

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour la viande

400 g **Langue(s) de boeuf**

Ingrédients pour la farce

150 g **Foie gras cuit**
50 g **Mousse de canard**
1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la gelée

6 g **Feuille de gélatine**
15 cl **Porto**
10 cl **Cognac**

Ingrédients pour l'accompagnement

6 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

Le montage du Lucullus

1. A l'aide de la trancheuse, tailler la langue de bœuf fumée en fines tranches d'environ 3 millimètres d'épaisseur.
2. Mettre le foie gras et la mousse de canard dans un saladier et écraser le tout à la fourchette.
3. Incorporer la crème liquide et mélanger jusqu'à obtention d'un appareil crémeux.
4. Tartiner une tranche de langue fumée avec un peu de la préparation au foie gras et la disposer au fond de la terrine.
5. Tartiner une seconde tranche de langue avec l'appareil puis la superposer soigneusement sur la première couche.
6. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en empilant les couches. Terminer par une tranche de langue de boeuf.
7. Verser le reste de la gelée afin de remplir les interstices entre les parois et les couches du Lucullus.
8. Envelopper une planche à découper de papier aluminium et l'utiliser pour couvrir la terrine.
9. Lester la planche avec un poids et entreposer la terrine au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 3

Dressage

1. Faire griller les tranches de pain dans le toaster.
2. Remplir un saladier d'eau chaude et y tremper le fond de la terrine.
3. Retourner la terrine sur un plat de service et démouler délicatement.
4. Trancher la terrine à l'aide d'un couteau électrique et servir avec le pain.