

# Terrine de foies de volaille



## Ingrédients (pour une terrine de 750 gr):

- 300 - 400 g de foies de volaille confits
- 2 filets de volaille ou de lapin
- 250 g de chaire à saucisses
- 3 jaunes d'œuf ou 1 œuf entier
- 1 c. à s. de farine
- un petit morceau de mie de pain, trempé dans un peu de lait ou de la chapelure
- thym, laurier
- 1 gousse d'ail pressée
- 2 - 3 échalotes hachées
- poivre, muscade, coriandre (1 g de poivre par livre de préparation)
- sel (10 g par livre)
- un peu de porto ou de cognac ou de l'armagnac

## Préparation :

Commencer par couper la volaille en morceaux. Mettre quelques foies de côté. Dans le bol du robot, incorporer en premier les foies crus, mixer (les foies confits écraser-les à la fourchette), puis, incorporer les morceaux de filet de volaille, mixer, ajouter le pain essoré, le thym, mixer.

Ajouter, ail et échalotes poêlées dans du beurre, les jaunes d'œuf, la chaire à saucisses. Mélanger. Assaisonner au goût et relever d'un trait d'alcool. Mélanger à nouveau.

Verser la moitié de la préparation dans la terrine (ou moule à cake), disposer les foies de volaille, puis verser l'autre moitié, décorer avec les feuilles de laurier.

Laisser macérer 1 à 2 heures au frais et faire cuire au four, au bain-marie, à 200°C (Th 7) pendant 15 min, puis baisser à 150°C (Th 5), sans couvrir, pendant 1 h 30 environ.

Laisser refroidir hors du four. Puis mettre au réfrigérateur.

P.S. : On peut ajouter les champignons ou le foie gras à cette recette.