A base de viande

Terrine de foies de volailles

24h55	30 min	25 min	24h	189
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 150 g **Foie(s) de volaille**
- 150 g **Poitrine de porc**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 tranche(s) **Pain de mie**
- 80 ml **Lait demi-écrémé**
- 50 ml **Cognac**
- 40 g **Noisette(s) entière(s)**
- 3 g **Sel**
- 1 g **Poivre vert**

Étape 1

Préparation de la viande

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Retirer la couenne de la poitrine de porc et les veines des foies.
3. Passer la poitrine de porc au hachoir et verser dans un saladier.
4. Mixer les foies de volaille et les ajouter à la poitrine de porc.

Étape 2

Préparation des aromates

1. Verser le lait dans un bol. Laisser tremper le pain de mie dedans.
2. Eplucher l'oignon et l'ail et les mixer.
3. Concasser le poivre vert dans un mortier.
4. Concasser les noisettes au couteau.

Étape 3

Mélange des ingrédients

1. Mélanger avec une fourchette la poitrine de porc, les

1 foies mixés, l'ail, l'oignon, le pain de mie imbibé de lait, les noisettes, le Cognac, le sel et le poivre vert.

2 Verser dans une terrine.

Étape 4

Cuisson de la terrine

1 Remplir un plat d'eau très chaude à mi-hauteur. Poser la terrine dedans. La couvrir avec son couvercle ou du papier alumimium.

2 Cuire pendant 25 minutes.

3 Laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur.

Étape 5

Dressage

1 Patienter 24 heures avant de déguster avec du pain de campagne et des cornichons.