

Terrine de Foie de Volailles



Suggestion de présentation

Pour 1 terrine de 1 kg:

400 g de gorge de porc
400 g de poitrine de porc
400 g de foie de volailles

1 échalote

1 gousse d'ail

thym, laurier, persil

Assaisonnement

Facultatif:

1 oeuf

Porto, Armagnac

30 g de beurre

Couper la gorge de porc en tranches, retirer la couenne et l'os de la poitrine et la couper en gros dés. Dans une poêle avec un peu de graisse de canard, faire revenir les morceaux de poitrine avec la moitié des foies de volaille, une gousse d'ail, une échalote, une feuille de laurier, du thym puis flamber à l'armagnac (ou cognac), débarrasser en réservant les foies à part sur une assiette.

Passer au hachoir : la gorge; les morceaux de poitrine avec l'ail, l'échalote, du persil et le restant des foies de volaille, peser, assaisonner avec 20 g d'assaisonnement, on peut ajouter un oeuf. Dans une petite casserole, faire fondre 30 g de beurre dans 10 cl de porto, verser tiède dans la farce, mélanger le tout. Remplir la moitié des moules (ou une terrine), ajouter les foies de volaille au centre, recouvrir avec le restant de farce, lisser le dessus, terminer avec un brin de thym et 1/2 feuille de laurier.

Cuire au bain-marie et à couvert, à four chaud 200°C pendant 45 mn. Laisser refoirdir les terrines au minimum 24 h à + 4°C