

Terrine de foies de volaille



Terrine de foies de volaille

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

600 g de foies de volaille
250 g de chair à saucisse
30 cl de porto rouge
15 cl de vin blanc sec
4 branches d'estragon
1 sachet de gelée instantanée
sel
poivre

Préparation

La veille, nettoyez soigneusement les foies de volaille. Mettez-les dans une jatte avec le porto. Couvrez d'un film plastique et laissez mariner 24 h au réfrigérateur.

Le lendemain, égouttez les foies. Réservez 1/3 d'entre eux et mixez les autres. Faites préchauffer le four à 180°C (350°F). Mélangez les foies mixés avec la chair à saucisse. Salez, poivrez. Étalez la moitié de la préparation dans une terrine, parsemez de feuilles d'estragon, couvrez avec les foies entiers réservés et versez le reste de la préparation. Tassez bien.

Enfournez la terrine sans couvrir pour 10 min. Au bout de ce temps, abaissez la température du four à 150°C (300°F) et couvrez la terrine. Poursuivez la cuisson 40 min. Laissez refroidir, sans découvrir, hors du feu.

Mélangez le sachet de gelée avec 10 cl d'eau bouillante et 15 cl de vin blanc. Versez sur la terrine, laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

Le bon accord vin

un saint-pourçain 2000

Notes personnelles