

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE

INGREDIENTS, (terrines de 20 cm, ovales et ± 7 cm de haut).

450 gr de foie de volaille
450 gr de lard gras
3 œufs
3 dl de crème fraîche
8 cl de madère
3 cuillère à café de marjolaine séchée
1 bouquet de persil
8 grosses échalotes
3 gousses d'ail
sel - poivre



PREPARATION

Couper le lard en dés d'environ 1 cm de côté

Les mettre dans une poêle à feu vif, lorsqu'ils commencent à fondre, ajouter les foies, les faire revenir 4 mn.

Passer la préparation au hachoir (grille fine).

Verser cette préparation dans un grand saladier, ajouter les œufs, la crème, le madère, la marjolaine

Ajouter le persil haché et ciselé, les échalotes finement hachées, l'ail haché.

Saler, poivrer, mélanger à la fourchette jusqu'à obtenir une masse homogène.

Garnir la terrine

Placer au bain marie, dans un grand plat, avec environ 4 cm d'eau tiède.

Enfourner à four froid, régler le thermostat à 150°, cuire 1 heure et 30 minutes.

