

La terrine de foies de volailles de la Mère Boitier



• Ingrédients :

- 500 gr de chair à saucisse,
- 500 gr de foies de volailles,
- 2 échalotes,
- 15 grains de poivre blanc,
- 10 cl de Porto,
- 2 cuillers à soupe de farine,
- 1 cuiller à café rase de sel.

• Recette :

Concasser les grains de poivre avec le dos d'une cuiller.

Peler les échalotes et les hacher finement. Après avoir dénervé les foies de volailles, les hacher grossièrement et les écraser à la cuiller.

Malaxer les foies, la chair à saucisse, les échalotes, la farine, le poivre et le sel.

Ajouter le porto. Verser la farce dans une terrine et la tasser.

Mettre à cuire au bain-marie au four préchauffé pendant 1h30 à 180°C (th.4)

Sortir la terrine et la laisser refroidir 1 heure à température ambiante. Ensuite la couvrir d'un papier aluminium, déposer dessus un carton de la taille de la terrine et mettre des poids dessus.

Laisser au réfrigérateur au moins 12 heures.