

Terrine de foies de volaille aux canneberges et aux pistaches de Lilo

Avec les canneberges que j'ai ramené de chez moi j'ai préparé une seconde recette puisée dans le livre intitulé [La cuisine campagne de Lilo](#) que je me suis procuré son livre avant les fêtes. J'y ai fait deux modifications. J'ai utilisé du filet mignon de porc au lieu de la poitrine de porc et de l'huile de pistaches à la place du lait. Au final, ça donne une terrine qui se tient indéniablement moins bien, mais moins grasse. J'ai préparé cette terrine en apéro pour le [Grand menu du 29 janvier...](#)



Ingrédients:

- 350 g de foies de volailles
- 350 g de filet de porc (*Lilo: poitrine de porc sans couenne*)
- 2 [oignons](#)
- 3 gousses d'ail
- 50 g de pistaches
- 50 g de [canneberges séchées](#)
- 2 tranches de [pain de campagne](#) rassis réduite en chapelure (*Lilo : pain de mie*)
- 50 ml d'huile de pistaches (*Lilo : 50 ml de lait*)
- 30 ml de Cognac (*Lilo : 80 ml sur son site*)
- 1/8 de noix de muscade moulue
- 1 c. à thé de poivre moulu
- 10 g de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Faites tremper la chapelure de pain dans l'huile de pistaches et les canneberges dans le cognac.



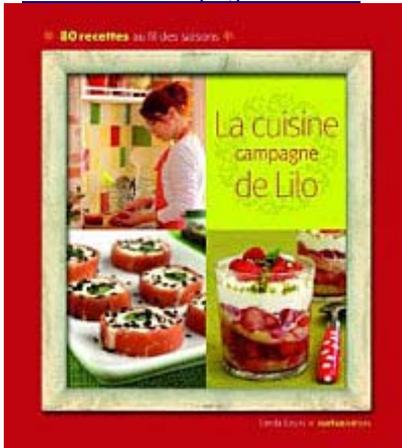
Découpez le filet de porc en cubes puis passez-les au hachoir. Réservez. Épluchez les oignons et les gousses d'ail puis hachez-les au robot. Réservez. Déveinez les foies de volailles et déposez-les dans le robot avec la chapelure de pain à l'huile pistache. Mixez. Réservez. Déposez tous les ingrédients dans un grand saladier (filet de porc haché, oignons et gousses d'ail hachés, foies de volailles à la chapelure et huile de pistache, canneberges au cognac, pistaches et assaisonnements). Mélangez avec une grande fourchette afin d'homogénéiser la préparation que vous verserez ensuite dans une grande terrine.

Posez la terrine dans un grand plat préalablement déposé dans le four que vous remplirez ensuite d'eau. Le niveau d'eau doit atteindre les 2/3 de la hauteur de la terrine. Comptez au maximum 1h30 de cuisson au bain-marie. Laissez reposer 48 heures avant de la consommer.

Servez sur des tranches de pain maison.

Mes suggestions:

- [Vous les appelez "cranberries"! Why don't you call them "canneberges"?](#)
- [Pain maison sans machine!](#)
- [La cuisine campagne de Lilo](#)



- [Chips de pommes au cumin de Lilo](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-terrines-de-foies-de-volaille-aux-canneberges-et-aux-pistaches-de-lilo-66168138.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Apéritifs](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)

