

# Terrine de foies de volaille

Premier essai et j'adore ce genre de terrine avec une petite salade et encore mieux quelques frites...

---

## Composition

pour une petite terrine

400 g de foies de volaille  
400 g de gorge de porc  
400 g de filet mignon  
1 verre à vodka de cognac  
Thym, laurier  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 1 robot électrique (hachoir à viande), 1 couteau, 1 poêle, 1 fourchette, 1 cuillère en bois, 1 planche à découper, 1 terrine, 1 poids

---



Couper le filet mignon en tout petits dés. Hacher la gorge de porc dans le robot électrique ou dans un hachoir à viande. Les mettre dans un saladier. Saler et poivrer.

Dénervier au mieux les foies de volaille, les saler. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et y faire revenir les foies de volaille sur feu vif en remuant. Laisser refroidir puis les couper en petits dés. Les ajouter à la farce dans le saladier.

Verser le cognac sur la farce et bien mélanger.

Déposer la farce dans la terrine puis laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 160° C.

Déposer 1 ou 2 feuilles de laurier et du thym sur le dessus de la terrine. Couvrir avec le couvercle de la terrine et la déposer dans un plat allant au four. Verser de l'eau bouillante dans le plat à mi-hauteur de la terrine puis enfourner.

Baisser la température du four à 120° C au bout d'une demie-heure puis laisser cuire 2 heures.

Sortir du four et laisser tiédir. Déposer un poids sur la terrine et laisser refroidir complètement.

Mettre au réfrigérateur pendant 48 heures avant de la déguster.