



TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE

INGRÉDIENTS :

- 500g d'échine de porc
- 150 g de foies de volaille
- 250 g de lard gras
- 1 grande barde
- 1 œuf
- 3 g de poivre
- 12 g de sel
- 3 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 verre de madère

PRÉPARATION :

- Couper l'échine et le lard en gros cubes. Les mettre dans un saladier avec le sel, le poivre, l'œuf et le madère. Laisser mariner au frais une demi journée. Passer le tout au hachoir assez fin.
- Hacher séparément les foies à la grosse grille, les mélanger au hachis précédent. Tapisser le fond et les côtés de la terrine avec la barde, remplir avec la farce. Disposer les brins de thym et les feuilles de laurier dessus. Recouvrir soigneusement de barde, puis avec le couvercle de la terrine.
- Faire cuire au bain-marie à 180 °C pendant 2 heures. Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

SUGGESTION D'ACCORD :

- Côte Roannaise
-