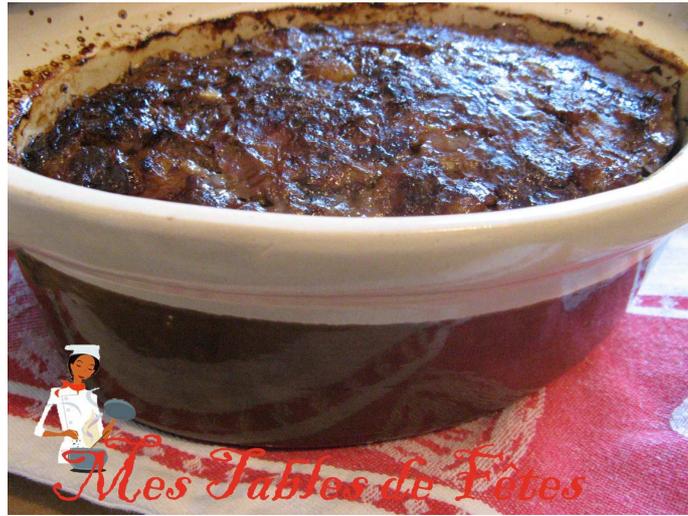


## MES TABLES DE FETES



Terrine de foies aux abricots

### Ingrédients

- 300 g de foies (volailles, veau ou canard)
- 300 g de veau haché
- 100 g de lardons (fumés pour moi)
- 1 oeuf
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 tranches de pain dur ( ou 2/3 biscottes)
- 100 g d'abricots moelleux
- 3 c à soupe de muscat
- 1 c à café de gingembre en poudre
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 1 c à soupe de persil haché
- sel et poivre du moulin

### Préchauffer le four T7 (210°)

Hacher les foies grossièrement, hacher l'oignon, l'ail, le pain et les lardons. Dans un saladier mélanger intimement les viandes et les lardons avec l'oignon, l'ail, le pain, le persil, les épices et le muscat, saler et poivrer. Laisser cette farce reposer pendant une 1/2 heure environ pour bien imprégner les saveurs. Mélanger la préparation avec l'oeuf, le mélange doit être homogène, rectifier l'assaisonnement si utile ( une terrine doit être suffisamment épicée et salée). Ajouter les abricots coupés en petits dés, bien mélanger et verser cette farce dans une terrine en terre cuite, lisser le dessus à la spatule. Mettre la terrine dans un plat allant au four dans lequel vous aurez mis un fond d'eau.

Enfourner pour environ 1 heure, 1h30 suivant votre four. Votre terrine est cuite si les graisses qui remontent à la surface ne contiennent plus de résidus de sang.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>