

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h30

Ingrédients :

- 250 g de foie de volaille
- 250 g de chair à saucisse
- 10 tranches de lard
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 2 champignons de paris
- 5 cl de vin blanc
- Thym
- Sel

Préparation :

Dans un mixer, mettez les foies de volaille et les champignons de Paris coupés en morceaux. Mixer le tout et mettez le mélange dans un saladier. Ajoutez la chair à saucisse, le thym, les quatre épices, sel, l'oeuf et le vin. Mélangez le tout, n'hésitez pas à utiliser la main pour bien malaxer ce qui facilite l'incorporation des aliments entre eux.

Chemisez une petite terrine ou un petit moule à cake de lard. Versez dessus le mélange puis couvrir le tout avec d'autres tranches de lard.

Préchauffez le four à 180°

Mettez la terrine dans un récipient à moitié couvert d'eau afin de la cuire au bain marie.

Laisser cuire à découvert pendant 1h puis couvrir la terrine et finissez la cuisson pendant encore 30 mn.