

MES TABLES DE FETES



Terrine au trois viandes

Ingrédients

- 200 g de foies de volailles
- 150 g de chair à saucisse
- 150 g de veau haché
- 3 biscottes
- 2 oeufs
- 5 cl de crème fraîche
- 1 oignon coupé fin
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de persil
- 1 c à soupe de thym
- poivre
- sel
- 2 feuilles de laurier

Préchauffer le four T6 (180°)

Dans un robot , hacher les foies de volaille pas trop fin. Hacher l'oignon et couper l'ail en petits morceaux. Réduire les biscottes en miettes. Dans un saladier, mélanger intimement le veau, la chair à saucisse, les foies, l'ail et l'oignon. Ajouter les herbes, l'huile, les oeufs, la crème, les biscottes écrasées, saler et poivrer. Bien mélanger le tout, vérifier l'assaisonnement une terrine se doit d'être assez salée pour faire ressortir les arômes. La texture de la préparation doit être souple et pas sèche, ajouter si utile un peu de crème. Verser la pâte dans une terrine en terre cuite, disposer les feuilles de laurier sur le dessus de la farce et enfourner sur un bain marie pour environ 1h30. Vérifier la cuisson, il ne doit pas y avoir de traces sanguinolentes autour de la terrine. Laisser refroidir et mettre de côté la terrine pour 24 h avant de la consommer.

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