

Terrine de foies de volaille aux trompettes des morts



Préparation : 40 mn

Cuisson : 1 h 30

750 g de foies de volaille

450 g de gorge de porc ou d'échine

125 g de jambon de pays en tranche épaisse

50 g de trompettes des morts séchées

2 échalotes ciselées

1/2 botte de persil plat ciselé

1 gousse d'ail hachée

1 branche de romarin

2 branches de thym

2 œufs

5 cl de Porto

5 g de sucre

12 g de sel

5 g de poivre

2 g de 4-épices

1 filet d'huile d'olive

1 crépine

Tremper la crépine dans l'eau froide 1 h. Réhydrater les champignons dans un bol d'eau tiède, les égoutter et les saisir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Laisser refroidir dans une passoire avant de les couper grossièrement.

Tailler le jambon cru en dés et passer au hachoir avec la grille fine le porc et les foies de volaille. Réunir dans un grand saladier les viandes et ajouter les champignons, les échalotes ciselées, l'ail, le romarin et le persil préalablement hachés. Assaisonner avec le sel, poivre, 4-épices, les feuilles de thym et le Porto. Bien mélanger, ajouter les 2 œufs et mélanger à nouveau pour obtenir une farce homogène.

Disposer la crépine bien égouttée dans la terrine en laissant dépasser les bords et mettre la farce aux foies de volaille. Refermer la crépine. Mettre la terrine à cuire au bain-marie pendant 1 h 30 à four préchauffé à 160° (1 h avec le couvercle puis 1/2 h sans couvercle pour dorer le dessus).

Sortir la terrine du four , la laisser refroidir et la mettre au frais 2 à 3 jours avant de déguster.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>