

Terrine aux foies de volailles, poulet et Porto

Ingrédients :

400 grammes de foies de volailles
1 filet de poulet (env. 150 grammes)
25 grammes de mie de pain rassis + un peu de lait
1 petit oignon rouge
1 ou deux gousses d'ail (selon les goûts)
1 c.c. de sel
Quelques tours de moulin à poivre
Persil lyophilisé ou frais haché
25 trompettes de la mort séchées

Préparation :

- Deveiner les foies de volailles, ajouter 0,5 dl de Porto, laisser macérer 1 heure
- Mettre les foies de volaille avec le porto et le poulet coupé en gros dés dans le bol du robot, mixer
- Couper le pain de mie, mettre dans un peu de lait
 - Ajouter à la préparation, le pain essoré, le sel, le poivre et le persil, mixer
- Emincer les trompettes de la mort réhydratées et grossièrement hachées, ajouter à l'appareil
 - Verser la préparation dans un moule à cake
- Cuire 45 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés

