

Terrine de foies de volaille

Pour 2 à 3 bocaux :

(ou 1 terrine + 2 ramequins)

400 g de foies de volailles frais

300 g de lard gras

300 g de maigre de porc (*échine, ici*)

$\frac{1}{2}$ bouquet de persil

2 œufs

$\frac{1}{4}$ de baguette rassie

3 échalotes ciselées

1 gousse d'ail hachée

5 cl d'armagnac (*ou autres alcools*)

Sel (*10 g environ*), poivre, muscade et 4 épices



- Hacher ou faire hacher, par le boucher, le lard gras et le maigre de porc.
- Les mettre dans un saladier, avec les foies de volaille, coupés en morceaux et défilés.
- Arroser avec l'armagnac, mélanger et faire macérer le tout, au frais pendant une nuit.
- Le lendemain, égoutter la viande, incorporer le pain rassis coupé en morceaux et passer le tout au hachoir (*gros trous, si possible, pour garder un peu de mâche*). Ajouter les autres ingrédients et malaxer.
- Répartir le mélange obtenu dans des bocaux ou une terrine, en tassant bien, pour éviter les bulles d'air.
- * Pour la cuisson en bocaux, les fermer hermétiquement, en essuyant bien les bords et les placer dans un stérilisateur (*compter 2h30 à 100°C*) ou dans une cocotte-minute (*compter 1h30, à partir du chuchotement de la soupape et laisser refroidir dans la cocotte*).
- * Pour la cuisson en terrine, cuire 1h00 à 1h15 à 180°C, au bain-marie. Au bout de 30 à 40 min, ne pas hésiter à mettre une feuille de papier alu par-dessus la terrine (*si on n'a pas de couvercle*), si ça dore de trop.
- Pour savoir si c'est cuit, piquer le centre de la terrine avec la lame d'un couteau ou un pic à brochette. Le jus qui ressort doit être clair et non pas teinté de rose.
- Laisser reposer la terrine 12 h minimum au frais (*24 h ou plus, c'est l'idéal !*).

