

TERRINE DE FOIE DE VEAU AUX HERBES

Si vous n'appréciez pas le foie de veau, vous pouvez tester avec du blanc de dinde, du boeuf ou autre viande....

Ingrédients

1 steak de foie de veau

1/2 bouquet de coriandre et persil

herbes de provence

2 c.c de crème fraîche

1 c.c de moutarde

Sel, poivre, cumin

1 oeuf

Pour la surface :

Graines à roussir (moutarde, cumin) et poivre 5 baies (optionnel)

Préparation

1. Dans un robot réduire les ingrédients suivants : le foie de veau, l'oeuf, la coriandre, le persil, herbes de provence, crème fraîche, moutarde, épices. Vous obtiendrez un mélange lisse et homogène.

2. Transvaser le mélange dans un moule ou ramequin puis parsemer la surface de graines à roussir, et de poivre 5 baies.

3. Disposer votre moule dans un moule afin de permettre une cuisson au bain-marie . Enfournier à 180° pendant environs 15 à 20 minutes. La surface formera une petite croûte, n'hésitez pas à vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau ou en vérifiant avec le bout de votre index.

4. Sortir du four et laisser tiédir à l'air frais avant de réserver au réfrigérateur. La texture doit être ferme, l'idéal serait de laisser la terrine au frais pendant 3 heures minimum.



De Saveurs d'Ailleurs