

Terrine campagnarde aux foies de volaille



Les ingrédients pour 2 terrines de 1 kg :

1 kg de foies de volaille
350 g de panne ou de la gorge dans la partie grasse
300 g de foie de porc
500 g d'échine désossée
1 petit verre de cognac
2 oeufs
2 bardes
6 feuilles de laurier
2 c à s de gelée en poudre
Sel poivre et 4 épices

Hacher chaque élément de la terrine séparément avec la grille fine du hachoir. Mélanger en suite intimement tous les ingrédients en ajoutant les oeufs, le cognac, les épices, la gelée en poudre. Assaisonner, je compte 16 g de sel par kilo et 3 g de poivre puis j'affine avec le test de la boulette de farce que l'on cuit à la poêle et qui permet de vérifier si l'assaisonnement est suffisant. Le mélange doit être haut en goût.

Remplir les 2 terrines, couvrir avec une barde et 3 feuilles de laurier pour chaque terrine. Mettre les couvercles et cuire 1 h 30 à four préchauffé à 180° et au bain-marie. Laisser refroidir et garder minimum 2 jours au réfrigérateur pour que les parfums se développent.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>