

RECETTE CUISINE des GONES

TERRINE de FOIES de VOLAILLE

Ingrédients :

300 gr de foies de volaille,
300 gr de filets de poulet,
150 gr de lard frais entrelardé,
2 tranches de pain de mie,
1 gros oignon,
2 gousses d'ail,
2 feuilles de laurier,
2 cuillerées à soupe de vin type madère ou porto,
1 cuillerée à soupe de cognac ou armagnac,
2 cuillerées à soupe de farine et un œuf entier,
Sel, poivre, muscade.

Recette:

La veille. Coupez les viandes et réservez un filet de poulet entier.
Mettez les dés de viande dans un saladier avec l'oignon coupé en morceaux, les gousses d'ail, Les feuilles de laurier, le cognac et le vin type madère.
Remuez le tout, couvrez et laissez au frais toute la nuit.
Le jour même. Hachez tous les ingrédients marinés (sauf les feuilles de laurier) en finissant par les tranches de pain de mie.
Salez et poivrez, ajoutez la muscade, la farine et l'œuf entier,
Remuez soigneusement le tout et remplissez la terrine à mi-hauteur.
Emincez finement le filet de poulet réservé la veille et disposez-le sur le hachis dans la terrine pour obtenir une couche fine et bien régulière tout le long.
Recouvrez avec le reste du hachis et déposez 2 feuilles de laurier sur la viande.
Fermez la terrine et préparez un bain marie dans un grand plat à four pouvant la contenir.
Enfournez dans le four préchauffé à 200° et laissez cuire 3h00 en prenant garde qu'il y ait toujours de l'eau dans votre bain marie.
Une fois la terrine cuite, laissez-la refroidir deux heures,
Puis versez dessus une gelée que vous aurez préparée avec un sachet prêt à utiliser (Difficile de préparer une gelée maison... il faudrait faire cuire des os et laisser réduire puis ajouter de la gélatine, c'est long et fastidieux).
Laissez la terrine au frais au moins 24 h avant de la servir, en sachant que si elle reste quelques jours à "rassir" elle n'en sera que meilleure.

Bon Appétit