

RECETTE CUISINE des GONES

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE

6 à 8 Personnes

Ingrédients :

- *1 kilo de foies de volaille*
- *5 centilitres de cognac*
- *1 verre de vin blanc sec*
- *22 gr de sel*
- *Poivre du moulin*
- *Muscade râpée*

- *1, 250 kilo de gorge de porc*
- *2 centilitres de cognac*
- *1 bouquet garni (thym, persil, laurier...)*
- *5 échalotes*
- *25 gr de sel*
- *poivre*
- *muscade*
- *Vin blanc*
- *1 œuf*
- *1 cuillerée de crème*
- *1 verre de porto*
- *Bardes de lard*

Recette:

- Préparation la veille :
- Préparation des marinades :

- *Foies de volaille*
- *Dans un plat creux, versez 5 cl de cognac, 1 verre de vin blanc, 22 gr de sel, quelques tours de moulin à poivre et un quart de noix de muscade râpée.*
- *Mélangex et mettez y les foies de volaille, enrobez-les de la marinade et réservez au frais une nuit.*

- *La viande de porc*
- *Faire macérer la gorge de porc dans 2 cl de cognac, le bouquet garni, les échalotes émincées, 25 gr de sel, du poivre et de la muscade râpée et le vin blanc.*
- *Mélangex les ingrédients et laissez mariner une nuit.*

- Préparation le lendemain :

- *Hachez la gorge finement, incorporez l'œuf et la crème, mélangez et incorporez les foies laissés entiers.*
- *Tapissez une terrine de bardes de lard et versez la préparation, recouvrez de bardes et laissez reposer 2 heures.*
- *Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6-7 et faites cuire la terrine au bain-marie pendant 1h 15- 1h 30.*
- *Après la cuisson, mettez la terrine sous presse à l'aide d'une planchette et d'un poids et quand la terrine est complètement refroidie, mettez-la au réfrigérateur.*
- *La terrine est encore meilleure si elle repose 1 ou 2 jours avant d'être servie.*

**« Classique de la cuisine lyonnaise,
haut lieu de la charcuterie, cette terrine est à préparer 3 jours à l'avance. »**



Bon Appétit