

Recettes de cuisine amuse-bouche français

Terrine de foies de volaille

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 gr de foies de volaille
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- Lait
- 20 cl de crème fraîche entière liquide
- 5 cl de cognac
- 200 gr de lardons
- 200 gr de dés de jambon
- 1/3 de cuillère à café de curry
- 2 tranches de pain de mie
- Des feuilles de laurier
- Poivre
- Poivre concassé
- 25 cl de gelée au cognac

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Eplucher oignon, échalote et ail et les couper grossièrement.

Couper les foies de volaille en petits morceaux.

Mettre de l'huile dans une grande poêle et y déposer oignon, échalote, ail, lardons et dés de jambon et faire revenir quelques minutes à feu moyen.

Ajouter ensuite les foies de volaille et les faire dorer sur toutes les faces quelques minutes.

Ajouter le cognac et mélanger.

Faire tremper les tartines de pain de mie dans une assiette de lait.

Verser la préparation dans un mixeur et ajouter les tartines de pain de mie imbibées de lait.

Ajouter l'œuf, poivrer, mettre un peu de curry (1/3 de cuillère à café) et mixer le tout de manière à obtenir une mousse onctueuse.

Verser la mousse obtenue dans des terrines allant au four.

Ajouter le poivre concassé et les feuilles de laurier et couvrir les terrines.

Prendre un plat plus grand que les terrines et y verser de l'eau.

Déposer les terrines dans ce plat et enfourner dans un four préchauffé à 220 ° pour une durée de 45 mn.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir et verser la gelée au cognac sur les terrines.

Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain au minimum avant de déguster.