

## Terrine de foie de volaille

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 6 heures

Temps de cuisson : 1 h 30 min.

### Ingrédients :

- 1 bouquet de persil
- Poivre
- Sel
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 500g de filet américain (ou hachis de bœuf maigre)
- 1 pincée de coriandre
- Thym
- Romarin
- 5 cl de porto
- 250g de lard gras
- 250g de foie de volaille
- 1 œuf
- Une barde de lard



### Recette :

- Pelez et hachez l'échalote et l'ail. Lavez et hachez le persil. Nettoyez les foies de volaille puis hachez-le en petit dés. Enlevez la couenne du lard et hachez-le en petit morceaux.
- Tapissez la terrine avec la barde de lard.
- Dans un plat, mélangez le filet américain (ou hachis), l'échalote, l'ail, le coriandre, le persil, le thym, le romarin, le lard et le foie de volaille. Salez et poivrez.
- Ajoutez-y l'œuf et le porto.
- Garnissez la terrine avec la farce. Rabattez la barde vers le milieu.
- Placez au frais pendant 6 heures.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites cuire la terrine pendant 1 h 30 min. au bain marie.
- Laissez reposer au moins 24 heures au frais avant de déguster.