



A base de viande

Terrine de foies de volailles aux fruits secs



25h35 **15 min** **1h20** **24h** **438**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade (à faire la veille)

- 1 Nettoyer les foies de volaille en enlevant le gras. Les sécher et les déposer dans un saladier.
- 2 Ajouter le porto et les épices. Mélanger puis couvrir et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation et cuisson de la terrine (le jour même)

- 1 Réhydrater les fruits secs dans un bol d'eau chaude pendant 10 minutes. Les égoutter puis les détailler en petits dés. Réserver.
- 2 Hacher les pistaches et les amandes au robot. Réserver.
- 3 Mixer les foies de volaille avec les oeufs et la crème. Ajouter les épices, saler et poivrer. Faire tourner une nouvelle fois.
- 4 Incorporer avec une cuillère les fruits secs, les amandes et les pistaches.
- 5 Verser le mélange dans la terrine, couvrir et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) au bain-marie pendant 1h10 minutes.
- 6 Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 10

Ingrédients
pour 4 personnes

Foies de volaille

300 g **Foie(s) de volaille**
4 c. à soupe **Porto**
0.5 c. à café **Gingembre en poudre**
4 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
0.25 c. à café **Cumin (en poudre)**

Garniture

25 g **Pistaches**
25 g **Amande(s) entière(s)**
4 unité(s) entière(s) **Pruneau(x)**
6 **Abricot sec**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
3 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
0.25 c. à café **Gingembre**

minutes.

en poudre

- 7** Sortir du four, laisser refroidir et réserver une nuit au frais.
- 8** En laissant la terrine au frais une nuit, elle sera plus facile à découper.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la terrine du réfrigérateur et la couper en tranches. Déguster froid.