

Terrine de Volailles Maison

Ingrédients

- 200g de foies de volailles
- 200 g d'aiguillettes de poulet
- 300 g de viande de veau à braiser
- 300 g d'échine de porc
- 400 g de farce à légumes (Auchan)
- 1 petite boîte de foie gras
- 2 œufs
- 1 verre à Porto de Porto
- 1 dose de gelée
- 1 feuille de gélatine alimentaire
- Sel - poivre



Préparation

Hachez toutes les viandes : Foies de volailles, porc et veau

Puis mélangez avec la farce à légumes

Faire macérez le tout dans le Porto quelques heures

Ajoutez les 2 œufs, le foie gras en petits dés et l'assaisonnement.

Mettez la préparation dans une terrine en alternant avec les aiguillettes de volaille

Bien souder le couvercle avec un mélange de farine et d'eau

Faire cuire au four au bain marie

Temps de cuisson : 1h30 environ à 180°

Enlever le couvercle de la terrine

Faire refroidir une nuit

Puis coulez la gelée refroidie

