

Terrine de foies de volailles

350 g de foies de volailles

200 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel

3 cuillerées à café de poivre vert (en boîte ou en bocal dans le jus)

3 cuillerées à soupe de Porto

Cognac pour flamber

1. Faire revenir, sans graisse, les foies de volailles coupés en morceaux dans une poêle. Les faire flamber au Cognac.
2. Passer au mixeur, encore chaud, (éventuellement en plusieurs fois, selon la taille du mixeur) en respectant les proportions : $\frac{1}{3}$ de foies + $\frac{1}{3}$ du beurre, coupé en morceaux + 1 cuillerée à café de poivre vert.
3. Bien mixer et surtout ne voir aucun petit morceau de beurre ou de poivre.
4. Mettre dans un saladier et mélanger avec le Porto.
5. Mettre le tout dans une terrine.
6. Mettre au frigo 24 heures à l'avance.

Servir avec toasts chauds ou pain frais et de la salicorne.

Co-recette de Dominique DEFAYE et Cécile MORON