

## RECETTES DE TERRINES

### TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE (Denis)

pour 1 kg :

500 g de foies de volaille

500 g de gorge de porc

2 œufs

Sel (2 petites c.à.s)

Poivre (1 c.à.s)

1 verre à liqueur d'alcool blanc (marc, poire,...)

Thym – Laurier

Hacher les foies et la gorge

Y incorporer les œufs, le sel, le poivre et l'alcool.

Bien mélanger le tout.

Mettre dans une terrine

Déposer dessus le thym et le laurier

Mettre la terrine dans un plat rempli d'eau (bain marie)

Mettre au four – th 7 (ou 210°)

Cuire environ 2 h 30

Attendre de préférence 24 heures avant dégustation.