

Les recettes du mas d'Issoire

Terrines aux foies de volaille

Ingrédients:

*400 gr de foies de volaille très frais (enlever les petites membranes blanches)
200 gr de jambon cuit
2 grosses gousses d'ail, 2 échalotes, 1 oignon
1 bol de mie de pain émiettée (je préfère le pain bis ou de campagne au blanc)
Basilic, persil, 2-3 feuilles de menthe fraîche, coriandre fraîche
1 pincée de paprika*

Préparation:

*Faire tremper le pain dans du lait,
émincer échalotes, oignon ail et les faire blondir
dans de l'huile d'olive, réserver,
faire dorer les foies,
couper le jambon blanc en cubes,
mixer (sans trop) tous les ingrédients
(ainsi que la mie de pain essorée),
plus les foies (en garder 2, seulement hachés),
hacher finement les herbes.
Bien mélanger le tout dans un saladier,
assaisonner (bien poivrer)
huiler le moule à cake et y verser la préparation
Faire cuire au four au bain marie (1h thermostat 6).*

*Avec la terrine, servir une effilochée de salades vertes,
ou mieux: un petit bol de salade d'avocat, endives
coupées fin, pamplemousse (chaque quartier détaché de
ses peaux) un peu de gomasio (voir la préparation dans la recette « salade verte au
Picodon »), du vinaigre de noix ou de cidre et
d'huile d'olive, sel, 1 tour de moulin de poivre: Divin!*