



## Terrine de foies de volaille

### Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 300 g de foie de volaille
- 2 jaunes d'œuf
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 25 g de beurre doux
- 1 échalote
- 5 cl de porto
- Persil plat ciselé
- Mélange 4 épices
- Poivre

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Retirer les membranes blanches et les petits nerfs des foies de volaille. Les passer sous l'eau, les éponger et les couper en petits morceaux.
3. Eplucher, hacher l'échalote et faire revenir dans une poêle avec le beurre. Ajouter les foies de volailles, poivrer et faire réduire à feu moyen.
4. Mixer cette préparation à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'une purée presque lisse. Ajouter les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le porto, le persil ciselé et une pincée de quatre-épices. Mélanger, vérifier l'assaisonnement et réserver.
5. Beurrer une terrine en porcelaine, remplir avec la préparation et recouvrir. Faire cuire la terrine au bain-marie dans le four 25 minutes.
6. Faire refroidir la terrine avant de la servir accompagnée de pain de campagne grillé, d'une salade de mâche et éventuellement d'une petite sauce crémeuse au porto.