

Terrine de foies de volaille aux pommes et raisins



Ingrédients : 750 g de foies de volaille, 3 cuillers à soupe de raisins secs, 2 pommes golden, 1 cuiller à soupe de crème fraîche épaisse, 1 sachet de gelée au madère, 3 cuillers à soupe de Porto, 3 échalotes, 50 g de beurre, 3 cuillers à soupe d'huile, 8 pincées de noix muscade.

Préparer la gelée comme indiqué sur le paquet mais en n'utilisant que 3 dl d'eau. Laisser refroidir.

Faire chauffer le porto et ajouter les raisins. Retirer du feu.

Peler et hacher es échalotes. Nettoyer les foies, les rincer, les éponger.

Verser 2 cuillers à soupe d'huile dans une poêle. Faire blondir les échalotes.

Ajouter les foies de volaille. Faire cuire à feu doux sans les dorer, ils doivent rester rosés à l'intérieur. Saler et poivrer. Egoutter.

Peler les pommes. Les couper en dés. Dans une poêle, aire chauffer le beurre et le reste de l'huile. Ajouter les pommes. Les laisser cuire à feu doux. Egoutter.

Mettre les foies de volaille dans le bol du robot. Ajouter, la gelée, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mixer jusqu'à obtenir une fine purée. Verser dans un cul-de-poule et ajouter raisins et pommes. Mélanger. Verser dans une terrine et réserver au réfrigérateur.

Servir avec des tranches de pain de campagne grillées.