

N°201



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Terrine de campagne aux foies de volaille à l'armagnac



Préparation : 20 Min - Cuisson : 1h40

Pour 6 personnes

**Blancs de poulet : 250 grammes | Gorge de porc : 250 grammes |
Foies de volaille : 300 grammes | Chair à saucisse : 300 grammes |
Crépinas de porc : 300 grammes | Armagnac : 20 centilitres |
Oignon : 1 pièce | Échalotes : 2 pièces | Gousse(s) d'ail : 3 Gousses |
Huile d'olive : 5 centilitres | Sel fin : 12 Pincées |
Poivre vert : 30 grammes | Persil plat : 1/8 botte**

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Éplucher et **ciseler** les échalotes et l'oignon. **Ciseler** le persil plat, **éplucher** et **hacher** l'ail. **Tremper** la crépine dans de l'eau froide pour la rincer. **Hacher** la volaille et la gorge de porc dans un hachoir. **Enlever** les nerfs des foies de volaille. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, **faire revenir** les foies sans coloration et **déglacer** avec la moitié de l'armagnac.

Mélanger la viande hachée, la chair à saucisse, les foies de volaille, les échalotes, l'oignon, l'ail, le persil, le poivre vert, le reste d'armagnac et les 12 g de sel. Dans une terrine, **tapisser** de crépine en la laissant **déborder** pour pouvoir la rabattre. Mettre la farce et rabattre la crépine.

Cuire au bain-marie pendant 1 h 30 environ.

Le plus du chef : Plus la terrine est large et haute, plus le temps de cuisson est long. Piquez la terrine avec un couteau : s'il ressort net, la terrine est cuite.

- Nez : de cerise noire confite, de réglisse.
- Bouche : des tannins soyeux.



le conseil de votre caviste :
Savigny-lès-Beaune, Domaine
du Château de Meursault 2005

Et aussi :
Baron d'Ardeuil Vieilles Vignes
2007 Buzet rouge

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION