



20 minutes



2 heures

Recette facile et assez bon marché, en provenance du restaurant Parisien 'Le Coq Rico'

**Ingrédients pour 6/8 personnes** : 3 blancs de poulet fermier (environ 400g) – 400g d'échine de porc désossée – 200g de poitrine fraîche – 4 foies de volailles – 1 barde fine de lard – 4 échalotes – 1 gousse d'ail – 10cl de vin blanc sec – 4 cui.à.soupe de cognac – 2 œufs – 3 cui.à.soupe de farine – 15cl de crème épaisse – thym – romarin – laurier – persil – 1 cui.à.café de 4 épices – sel – poivre du moulin – piment d'Espelette – 2 cui.à.soupe d'huile d'olive.

Ciseler l'échalote finement. Couper les blancs de poulet en aiguillettes (lanières très fines) et les mettre dans un plat creux avec le vin blanc, l'échalote, le cognac, le thym, le romarin, le persil, le laurier, les 4 épices, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Bien mélanger et couvrir d'un film. Mettre une nuit au réfrigérateur en remuant environ 3 fois. Le lendemain, égoutter le poulet et garder la marinade.

Couper l'échine et la poitrine en dés. Passer au hachoir, grille moyenne, avec les 2/3 de la viande de poulet. Ajouter la marinade.

Mélanger ce hachis avec les œufs, la farine et la crème et bien battre pour ne pas faire de grumeaux. Ajouter le reste des aiguillettes restées en attente.

Mettre 2 cui.à.soupe d'huile d'olive dans une poêle. La faire chauffer doucement pour cuire délicatement les foies, environ 3 à 4 minutes de chaque côté. Les retirer de la poêle, les égoutter s'il y a trop d'huile et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Préchauffer le four à 120°, thermostat 4.



Dans une terrine ou dans un moule à cake, mettre la barde de lard comme suit : faire dépasser de chaque côté du moule et, ensuite, aplatir la barde au milieu du moule. Poser dessus la moitié de la farce, puis les foies de volailles, recouvrir avec le reste de la farce puis rabattre la barde de lard sur le dessus de la farce.

Dans un plat à four, mettre de l'eau chaude (niveau jusqu'à moitié) et placer le moule. Ne pas couvrir, enfourner le tout pour 2h de cuisson. L'eau du bain marie doit juste frémir.

Sortir la terrine du four pour la faire refroidir puis couvrir avec du film. Laisser reposer au moins 48h au réfrigérateur avant dégustation.

Cette terrine peut s'accompagner de cornichons, confit d'oignons ou pickels, ou encore une salade mélangée.

Conseil pour le vin si vous avez des invités... Un bon accord : Saint Veran Blanc de Bourgogne

