

## Terrine de foies de volaille

Pour 1 grande terrine : 1 kg de foies de volaille et de lapin, 350 g de lard frais, 4 échalotes, 300 g de mie de pain, 1 dl de lait, sel, poivre, 24 baies de genévrier, 1 petit verre de genièvre, 1 grande barde, 1 boîte de gelée de viande.

Débarrasser les foies de nerfs et filaments, et les hacher avec les échalotes et le lard.

Ajouter sel, poivre, genièvre, baies de genévrier, et la mie de pain trempée dans le lait et pressée.

Travailler pour obtenir une pâte homogène et de couleur uniforme.

Tapisser de barde le fond et les côtés de la terrine, remplir du mélange, recouvrir de barde et fermer.

Faire cuire pendant 1 heure environ dans un bain-marie, à four chaud. Piquer le pâté avec une aiguille : s'il en sort un peu de liquide rosé, continuer la cuisson pendant 10 mn. Laisser refroidir et napper de gelée liquéfiée.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.