

FOIE GRAS DE VOLAILLE



Pour 12 personnes

Ingrédients :

1 kg de foies de volailles (sans les cœurs)

400 g de beurre en pommade

50 cl de vin blanc sec

4 c à s de porto

4 épices

Sel

Poivre

Mettre le vin blanc à bouillir dans une casserole et jeter les foies dedans.

Dès que l'ébullition reprend, compter 3 minutes de cuisson (pas plus) et sortir les foies très rapidement à l'écumoire.

Les laisser s'égoutter et refroidir.

Mixer les foies avec le beurre.

Mouiller avec le porto, saler, poivrer et parfumer avec le 4 épices.

Bien mélanger.

Verser la préparation dans une terrine en tassant bien.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Servir avec des toasts grillés