



(Source : site "<http://www.750g.com>" , recette de Laura)



Terrine de bécasse aux truffes

préparation : 30 minutes,

cuisson : 55 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 bécasses de 300g
- 200 g de crêpe de porc
- 2 œufs
- 5 cl de Cognac
- Sel
- poivre
- 250 g de foies de poulet
- 2 truffes moyennes

Préparation :

Préchauffez votre four à 150 °C.

Plumez et videz les bécasses en conservant les abats. Désossez-les ensuite, puis mettez-les de côté dans un saladier avec les foies de poulet et les abats des bécasses.

Ajoutez du sel, du poivre à votre goût, et une pincée d'épices.

Hachez soigneusement cette préparation.

Détaillez les truffes en lamelles et mettez-les dans le saladier.

Ajoutez ensuite les œufs et le Cognac, puis mélangez soigneusement la préparation. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Graissez une terrine, puis placez-y la farce, puis recouvrez avec la crêpe.

Enfournez, et laissez cuire à 150 °C pendant 55 minutes.