



Terrine de foulques aux tomates confites et basilic

Ingrédients pour quatre personnes :

👉 Marinade à préparer la veille

- 3 foulques (600g de chair)
- 50 g de tomates confites
- 50 g de pignons
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 poignées de feuilles de basilic
- 1 fond de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 citron
- 6 tomates
- Une gousse d'ail
- 1 échalote
- persil
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Écorchez les foulques, videz-les et désossez les cuisses. Conservez la chair des flancs et des cuisses pour obtenir environ 600 g de chair. Faites mariner l'ensemble la veille dans le vin blanc et le jus de citron avec une poignée de basilic.

Le lendemain, égouttez la viande. Mixez soigneusement la chair des cuisses et la moitié des flancs avec la crème fraîche épaisse. Assaisonnez. Coupez le reste des flancs en morceaux.

Mélangez bien la chair, les flancs coupés en morceaux, les tomates confites coupées finement, les pignons et le basilic. Assaisonnez.

Chemisez un moule à cake, ou des petits moules individuels, puis remplissez avec votre préparation.

Mettez au bain-Marie à 180°C pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, préparez une vinaigrette de tomates. Mondez les tomates et mixez-les finement avec la gousse d'ail, le persil et l'échalote. Ajoutez doucement l'huile d'olive, puis le vinaigre, et gardez au frais.

Gardez la terrine au frais pendant douze heures pour que les arômes se développent.