



Recette de Charlou Raynal (Corrèze) »



Terrine de palombes aux truffes noirs et foie gras

cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 palombes
- 1 pincée de 4 épices
- 180 g de gorge de porc
- 150 g de foie gras mi- cuit
- 1 truffe de 25 g
- 180 g d'échine de porc
- 1 œuf frais
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 6 g de sel
- 3 g de poivre blanc

Préparation :

Enlevez les poitrines et mettez-les de côté.

Enlevez la viande de toute la carcasse.

Dans une machine à hacher avec une grille moyenne, hachez cette viande avec la gorge et l'échine de porc.

Mettez dans un saladier, rajoutez la crème, l'œuf, les 4 épices, sel, poivre, et mélangez vigoureusement pour obtenir une farce.

Garnissez le fond d'une terrine avec la moitié de la farce.

Découpez les poitrines en escalopes et déposez-les sur la farce sur toute la longueur de la terrine.

Emincez en fines lamelles la truffe et le foie gras et déposez sur les poitrines escalopées. Couvrez avec le reste de la farce et déposez la feuille de laurier.

Placez la terrine dans un bain-marie et mettez au four 35 mn à thermostat 6-7.

Au sortir du four, laissez refroidir et gardez jusqu'à 4 jours au réfrigérateur.

Servez avec des condiments.