

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE AU GENIÈVRE **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour une terrine 24 x 18 cm :

1 kg de foies de volailles
600 g de gorge de porc
1 crépine (*selon votre goût*)
10 g de sucre en poudre
120 g de trompettes de la mort réhydratées (*soit 30 g séchées*)
16 g de sel
6 g de poivre moulu
6 g de coriandre en poudre
3 g de genièvre moulu
2 grosses pincées de thym frais
Une ou 2 fines tranches de pain frais
QS d'un mélange de farine et d'eau pour luter la terrine

Retirer soigneusement les parties blanches et le fiel des foies de volailles. Les couper grossièrement ainsi que la gorge de porc, et mettre le tout dans un saladier en incorporant le sucre en poudre et les épices bien mélangés au préalable. Laisser reposer au frais durant une demi-journée.

Mettre à réhydrater les trompettes de la mort durant une heure dans de l'eau tiède. Les rincer ensuite plusieurs fois à l'eau tiède. Bien les essorer et les faire revenir à sec dans une poêle antiadhésive durant 2 minutes à couvert avec un peu de sel.

Passer les foies de volailles et la gorge de porc au hachoir (*grille à gros trous*). Terminer avec la tranche de pain pour récupérer le maximum de foies de volailles et de gorge de porc. Rassembler les ingrédients hachés dans le bol inox du robot Kenwood (*ou modèle similaire*) muni du crochet. Faire tourner celui-ci pendant 4 minutes à vitesse normale. Ajouter ensuite les trompettes de la mort hachées et faire encore tourner le crochet durant 2 à 3 minutes afin de donner du corps à la masse.

Faire chauffer le four à 130°.

Recouvrir l'intérieur de la terrine avec la crépine et la remplir avec la masse obtenue.

Parsemer de thym frais et recouvrir l'ensemble avec le reste de la crépine.

Luter* la terrine avec un mélange d'eau et de farine. La placer dans un grand récipient dans lequel on aura mis une feuille de papier essuie-tout et de l'eau très chaude (*au 3/4 de la terrine*). Mettre au four ramener à 120° pour 3 heures environ.

Vérifier la cuisson de la terrine avec un thermomètre qui doit indiquer 70°.

Sortir du four et laisser refroidir 1 heure dans le bain-marie.

Mettre ensuite cette terrine au frais pendant 4/5 jours avant de la déguster avec des petits cornichons faits maison.

* (*Cf. chapitre lexique culinaire*)