TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE

Foies de volaille, cœurs de canard, cèpes et foie gras : une terrine de fête à réaliser chez vous. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 à 12 personnes

Préparation
3h

Cuisson
1h30

INGRÉDIENTS

- 100 g coeurs de canard
- 500g poitrine fraîche ou triage moyen (épaule et gras de porc) de porc
- 300g foies de volaille
- 18g persil haché (facultatif)
- 22g Tio Pépé
- 22g porto rouge
- 8g ail haché
- 1 g thym
- 1g muscade
- 3g sucre
- 18g sel
- 30g Armagnac
- 90g Crème
- 2,5g poivre noir mignonnette
- 75g échalotes confites
- 100g de vin rouge (réduit à 12g)
- 1 œuf
- 45g pain de campagne
- de la graisse de canard (selon vos goûts)
- de la barde ou crépine (selon vos goûts)
- Thym branche
- laurier feuille
- 100g cèpes frais (pour 1 terrine de 400g)

MATÉRIEL

- 2 casseroles
- 1 grand cul de poule
- 1 plat bain-marie
- 1 couteau
- 1 à 2 terrines
- 1 poêle
- de l'aluminium
- 1 corne
- du film alimentaire
- 1 grande cuillère
- 1 fourchette
- 1 planche à découper
- 1 hachoir à viande (facultatif)

- 70g foie gras cuit (pour 1 terrine de 400g)
- gelée (facultatif)

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Éplucher les échalotes et les faire confire dans de la graisse de canard (ou du saindoux)
- Faire réduire doucement le vin rouge jusqu'à obtenir 12g (sachant qu'il y a un peu d'évaporation après avoir stopper la réduction)
- Pendant ce temps, tailler les foies de volaille et les cœurs de canard au couteau en faisant des morceaux entre 0,5 mm et 0,8 mm
- Mettre le pain de campagne taillé en cubes dans la crème

Étape 2

- Tailler la poitrine au couteau en cubes comme les foies et les cœurs, sinon passer au hachoir à viande à la grille Ø 8 (6 pour ceux qui préfèrent plus fin). Égoutter et tailler les échalotes confites.
- Dans le cul de poule, mettre les viandes taillées (porc, foies de volaille, cœurs de canard), les assaisonnements, l'œuf, les alcools, le pain bien émietté avec la crème, l'ail haché, le persil haché (facultatif), les échalotes (et si choisi, les cèpes poêlés et les cubes de foie gras).
- Bien mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène, filmer au contact. Laisser tempérer 2 heures.

Étape 3

- Préchauffer le four à 150°C
- Mouler les terrines, disposer vos feuilles de laurier et branches de thym. Recouvrir de barde ou sinon de crépine. Couvrir d'un aluminium, côté opaque à l'extérieur.
- Enfourner dans un plat à bain-marie sans eau dans un premier temps. Après 20 minutes de cuisson ajouter de l'eau (pas trop froide !) dans votre bain-marie.
- Contrôler la température à cœur de votre terrine à l'aide d'une sonde de cuisson. Sortir à 64°C/65°C, laisser l'eau de votre bain-marie le temps de monter à 67°C/ 68°C à cœur avant d'ôter votre l'eau de votre plat (l'inertie de votre terrine va encore faire gagner quelques degrés).
- Enlever l'aluminium .

Étape 4

- Enlever la barde durant le refroidissement à température ambiante (1h30 environ). Enlever les feuilles de laurier et branches de thym.
- Mettre en réfrigération au moins 24 à 48h.
- Mettre de nouvelles feuilles de laurier et branches de thym.
- Glacer (mettre de la gelée) vos terrines, réserver au réfrigérateur.
- Si les terrines doivent être servies plusieurs jours après leur cuisson, attendre la veille pour les glacer avec vos herbes fraîches (thym, laurier) en décoration.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez préparer les viandes la veille et les assaisonner, (cela s'appelle une mise au sel), mélanger le reste le lendemain et mouler vos terrines. Laisser tempérer 30 minutes avant cuisson.
Il est possible d'ajouter un petit bouillon gélifié pendant la phase de refroidissement après la sortie du four afin de «nourrir» votre terrine et qu'elle soit moins sèche !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/terrine-de-foies-de-volaille/