



6/7

# terrine de foie au Porto



2 Mini Terrines Ultra Pro 250 ml :  
ou 1 Terrine Ultra Pro 500 ml

Terrine Ultra Pro 1.9 l

Ingrédients	Pour 6 personnes	Pour 12/14 personnes
Foie de volaille	200 g	500 g
Echalote épluchée	1 petite	3 petites
Persil	5 brins	1/2 bouquet
Pain de mie (sans croûte)	1/2 tranche	1 tranche
Lait	25 ml	75 ml
Œuf	1	2
Chair à saucisse	250 g	850 g
Porto	25 ml	75 ml
Sel et poivre	à volonté	à volonté
4 épices	2 ml	4 ml
<b>Pour la Terrine :</b>		
Huile	5 ml	10 ml
<b>Préparation</b>	15 mn	20 mn
<b>Cuisson</b>		
<b>Mini Terrine 250 ml</b>	25 mn, couvert 15 mn, découvert Th 6 ou 180°C	1 h, couvert 25 mn, découvert Th 6 ou 180°C
<b>Terrine 500 ml</b>	25 mn, couvert 25 mn, découvert Th 6 ou 180°C	Th 6 ou 180°C
<b>Réfrigérateur</b>	24 à 48 h	24 à 48 h

Coût moyen 1.50 €/personne

- 1 Faites préchauffer le four, sans la grille, Th 6 ou 180°C.
- 2 Hachez en plusieurs fois dans le **Quick Chef 3** muni des **3 Lames** les foies de volaille et versez-les au fur et à mesure dans le **Bol batteur Pro 3 l**. Hachez l'échalote, et le persil effeuillé à l'aide du **TurboMAX** et ajoutez-les au mélange du Bol batteur Pro 3 l. Mélangez bien le tout à l'aide de la **Cuiller à mélange**.
- 3 Ajoutez le pain de mie écroûté trempé dans le lait, l'œuf, la chair à saucisse, le porto, le sel, le poivre, les 4 épices et mélangez avec la Cuiller à mélange.
- 4 Versez la préparation dans la Terrine préalablement huilée à l'aide du **Pinceau silicone**, et faites cuire dans le four préchauffé Th 6 ou 180°C, le temps indiqué.
- 5 Laissez refroidir la terrine sans couvercle puis couvrez-la et placez-la au réfrigérateur le temps nécessaire.

Dégustez-la froide avec une salade verte, des cornichons et des petits oignons au vinaigre.

Le petit + de Tupperware...

Hachez les foies de volaille en plusieurs fois avec le Quick Chef 3 : ainsi, les aponévroses s'enroulent autour des Lames. Retirez-les délicatement en vous aidant de papier absorbant. Ainsi, vous ne passerez pas de temps à les retirer avant de les mixer et vous récupérez les foies parfaitement nets de déchets.