 **Terrine aux foies de volaille**

 **Pour 8 Croquant-Gourmands :***Préparation : 30 mn - Cuisson : 1 h 15 mn*

**- 320 g de foies de volaille
- 260 g de jambon cuit
- 2 gousses d'ail
- 6 petits échalotes
- 100 g de mie de pain rassis
- 15 cl de lait
- 2 petits œufs
- 15 g de beurre
- 1 gros bouquet d'herbes mélangées (persil, ciboulette, origan...)
- ½ càc de coriandre en poudre
- 2 petites pincées de piment de Cayenne
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 22 cm x 11 cm huilé
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

Mettre la mie de pain à tremper dans le lait.
Laver les herbes et les sécher.
Parer les foies de volaille et vérifier qu'il n'y ait aucune trace de fiel.
Éplucher et émincer les échalotes et l'ail. Les faire revenir à la poêle avec le beurre chaud, sans coloration.
Réserver et faire saisir à la place les foies de volaille pendant 2 min.
Hacher finement au mixeur, les herbes, ail et échalotes.
Ajouter le jambon, la mie de pain essorée puis les œufs, les épices et du sel.
Hacher grossièrement les foies de volaille au couteau. Les incorporer à la préparation précédente (sans mixer).
Verser ce mélange dans le moule à cake.
Mettre dans le four au bain-marie (en chaleur tournante je ne l'ai pas fait) pendant 1 h.
Laisser refroidir.
Emballer et mettre au frais jusqu'au lendemain.
Le jour du repas, démouler la terrine, et la couper en tranches.

Je l'ai servie avec des quartiers d'orange pelés à vif et quelques feuilles de mâche assaisonnées d'un trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.