

**Terrine de foies de volaille aux figues**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands :**

**- 500 g de** [**foies de volaille**](http://recettes.de/foies-de-volaille)
**- 250 g de noix de** [**veau**](https://recettes.de/veau)
**- 1 citron**
**- 250 g d'échine de** [**porc**](https://recettes.de/porc)
**- 250 g de lard gras frais**
**- 1 oignon**
**- ½ bouquet de persil**
**- 8** [**figues**](https://recettes.de/figues) **sèches**
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **grillées**
**- 12 petites olives noires de Nice**
**- 3 œufs**
**- 150 g de pain de mie**
**- 100 g de lait**
**- 2 feuilles de laurier**
**- 6 càs de** [**cognac**](https://recettes.de/cognac)
**- ¼ de càc de 4 épices**
**- sel & poivre du moulin**

**1 terrine ou 1 grand moule à cake**
**Préchauffer le four à 200°C** 

Mettre la mie de pain à tremper dans le lait. Faire gonfler les figues dans de l'eau tiède.
Hacher ensemble les foies, le veau, le porc et le lard gras.
Hacher très finement l'oignon et ciseler le persil.
Mélanger les viandes avec l'oignon, le persil, la mie de pain bien essorée, les œufs, le cognac.
Ajouter les noisettes et les 4 épices.  Saler et poivrer. Bien mélanger.
Mettre la moitié de la farce dans la terrine. Disposer 6 figues coupées en 4.
Ajouter le reste de la farce et tasser un peu.
Décorer avec les figues coupées en 2, les feuilles de laurier, les olives et quelques rondelles de citron.
Couvrir la terrine de papier cuisson.
Faire cuire dans un bain-marie pendant 1h15 en retirant le papier à mi-cuisson.
Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au lendemain.