



# TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE DE VOLAILLE



## **Ingrédients :**

700 g de poitrine de porc fraîche

300 g de foie de volaille

1 sachet de préparation pour pâté **"Titille Papilles"**

2 jaunes d'œufs

2 cuillères à soupe de farine

2 cuillères à soupe de Cognac, Calvados, Armagnac ou autre alcool de votre choix

2 cuillères à café de sel (à votre convenance).

---

## **Préparation :**

Passer au hachoir la poitrine de porc & les foies de volaille, si vous n'avez pas de hachoir votre boucher-charcutier se fera un plaisir de vous hacher votre viande et vous n'aurez pas à nettoyer votre hachoir !!!

Dans un plat malaxer tous les ingrédients à la main.

Mettre le tout dans une terrine et cuire à four chaud à 210° (th7) pendant au moins 1 bonne heure.

Vérifier la cuisson de votre pâté avec une lame de couteau.

Laisser refroidir.