

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE AU COGNAC

POUR 6 TERRINES

25 MIN DE PRÉPARATION
3 H DE CUISSON À 80 °C

FACILE
COÛT €

MATÉRIEL

Joule chef
6 petites terrines
(6 cm, 200 à 245 ml)
Mixeur
Faitout

18 tranches fines de lard • 500 g de foies de volaille • 400 g de chair à saucisses • 2 œufs • 4 g de sel • 2 g de poivre noir • 1 cuil. à soupe de thym frais • ½ verre de cognac • 6 feuilles de laurier • 6 brins de thym frais

1 Coupez grossièrement 250 g de foies de volaille au couteau. Mettez le reste dans le mixeur et mixez. Versez dans un saladier, ajoutez la chair à saucisses, les œufs, les foies de volaille coupés, le sel, le poivre, le thym et le cognac. Mélangez avec les mains jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

2 Déposez 3 tranches de lard en quinconce dans les terrines en les faisant dépasser. Remplissez les terrines de préparation. Rabattez les tranches de lard sur le dessus et déposez 1 feuille de laurier et 1 brin de thym. Posez la capsule puis le couvercle. Fermez bien.

3 Remplissez le faitout d'eau. Ajoutez le bras chauffant. Réglez la température à 80 °C. Quand l'eau est à température, déposez 3 ou 4 pots dans le fond du faitout et les autres par-dessus. Réglez la durée à 3 h et démarrez la cuisson.

4 Quand la cuisson est terminée, sortez les pots et laissez-les refroidir puis conservez-les au frais.

CONSEIL

Dégustez la terrine sur des tranches de pain de campagne grillées avec des cornichons et des petits oignons blancs au vinaigre.



ŒUF PARFAIT SUR SALADE FRISÉE POÊLÉE ET LARDONS

POUR 4 PERSONNES

20 MIN DE PRÉPARATION
1 H DE CUISSON À 62 °C
+ 5 MIN POUR LA SALADE
ET LES LARDONS

FACILE
COÛT €

MATÉRIEL

Joule chef
Faitout
Essoreuse à salade

4 œufs fermiers • 1 salade frisée • 4 tranches de lard un peu épaisses • 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
POUR LA VINAIGRETTE : 1 cuil. à soupe de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • Fleur de sel • Poivre noir

1 Versez de l'eau dans un faitout, ajoutez l'appareil et réglez la température à 62 °C et la durée à 1 h. Ajoutez délicatement les œufs et démarrez la cuisson.

2 Pendant ce temps, épluchez la salade et lavez-la trois fois sous l'eau claire. Essorez-la et réservez. Coupez les tranches de lard en morceaux.

3 Préparez la vinaigrette : mettez dans un saladier la moutarde, ajoutez le vinaigre de vin et l'huile d'olive, émulsionnez. Salez et poivrez.

4 Quand la cuisson des œufs se termine, faites dorer les lardons dans la poêle à feu doux. Mettez la salade dans le saladier, mélangez bien.

5 Sortez les œufs du faitout et écalez-les délicatement. Faites revenir 1 min la salade dans la poêle avec les lardons en mélangeant bien. Elle doit simplement s'attendrir sans cuire.

6 Servez dans 4 assiettes, ajoutez l'œuf au centre et parsemez de ciboulette. Poivrez et salez si nécessaire. Dégustez immédiatement.

ASTUCE

Passez les œufs rapidement sous l'eau claire avant de les écaler.

VARIANTES

Servez les œufs sur une salade de pousses d'épinards ou sur des petits légumes de saison *al dente*.

