

Terrine de foies de volaille hachés

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de foie
- 6 gros oignons
- 4 œufs
- huile
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie
- sel et poivre

Préparation

- Faire griller les foies après les avoir salés. Les réserver après les avoir rincés.
- Couper les oignons en lamelles, les faire revenir dans un peu d'huile et la graisse d'oie jusqu'à coloration moyenne. Ajouter le sel et le poivre.
- Faire cuire les œufs durs.
- Hacher le tout avec ce qui reste d'huile dans la poêle.
- Si nécessaire, rajouter un peu d'huile et revoir l'assaisonnement
- Parsemer de persil à la fin.

Jacqueline