



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Terrine de foies de volaille .



Ingrédients :

- 15 cl de fromage blanc 0% MG
 - 3 c.à.s de vinaigre de framboise
 - 300 g de foies de volaille
 - 75 g d'émincés de foies de volaille
 - Estragon, sel, poivre
-
- Cuire les foies de volaille à feu vif dans une poêle huilée
 - Déglacer avec le vinaigre de framboise, saler, poivrer
 - Dans le mixeur, mettre le fromage blanc, l'estragon et les foies de volaille
 - Mixer en purée, rajouter les émincés de foies de volaille, bien mélanger le tout
 - Verser le mélange dans une terrine, mettre au réfrigérateur pendant 24h

