PETITE TERRINE DE FOIE DE VOLAILLES (cuite au micro ondes)

(à préparer la veille)

Ingrédients :
200g de foies de volailles
250g de chair a saucisse
25g de mie de pain trempée dans du lait et égouttée
10 cl de crème fraîche épaisse
1 œuf
1 échalote hachée finement
1 cuiller a soupe de cognac
3 ml de sel, poivre
persil
Pistaches si on veut

Préparation :
Malaxer le tout pas trop longtemps (mixeur a main de préférence)
Verser dans une petite terrine beurrée

Mettre au micro ondes avec couvercle spécial micro onde

Cuire 5 mn a puissance max 900W
Laisser reposer 2 mn
Remettre le micro ondes 5 mn 900W
(Adapter le temps de cuisson si la puissance max est inférieure)

Sortir la terrine, retirer le couvercle
Laisser refroidir, démouler
Mettre au réfrigérateur une nuit

Déguster avec des cornichons ou des petits oignons au vinaigre

Catherine