

TERRINE DE FOIE A LA CHICOREE

- 500 g de foie de porc
- 500 g de gras de porc, de préférence de la gorge
- 1 c. à soupe de vergeoise
- 20 pruneaux dénoyautés
- 3 c. à soupe de chicorée de préférence liquide
- Thym
- Sel
- Poivre

Hacher les viandes.

Mélanger.

Ajouter le thym, le sel, le poivre, la chicorée, la vergeoise et les pruneaux.

Mélanger.

Mettre dans une terrine qu'on ferme hermétiquement avec un boudin fait de farine et d'eau.

Cuire à 210°C au bain-marie pendant 1h30 à 2h