

# Langue Lucullus

## Ingrédients pour 4 personnes

220 gr de foie gras  
300 gr de langue fumée  
50 gr de beurre mou  
Cognac  
Porto  
1 sachet de gelée  
Pelures de truffes  
Sel et poivre



## La recette

1/Passez le foie gras et le beurre au mixeur, jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.  
2/Ajoutez-y le porto, le cognac et les truffes puis donner à nouveau un petit coup de mixeur.  
3/Dans une terrine rectangulaire, tapissé l'intérieur avec du film alimentaire.  
4/Coupez des fines tranches de langues, disposez les dans le fond de la terrine puis tartiné avec le beurre de foie gras renouveler opération jusqu'en haut de la terrine.  
5/Une fois la terrine fini réservez la au réfrigérateur, le temps de préparer la gelée.  
Faites la gelée avec le sachet, nappez-en le dessus de la terrine et remettez le tout au frais.  
Avant de servir, découpez la terrine en tranches d'un bon cm et servez-la avec une confiture d'oignons et un toast de pain brioché grillé.

*La bonne recette de guitoune*