

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 gùitoune