

# Terraieto

---

## Ingrédients :

12 foies de volaille, 5 cuillers d'huile d'olive, 1 oignon  
200 g. de mie de pain, 1 jaune d'oeuf  
lait, persil, thym, sel, poivre, crème fraîche



- Verser 2 cuillers d'huile dans une poêle et y passer les foies.
- Hacher séparément les foies, le persil et l'oignon.
- Tremper la mie de pain dans le lait, la presser et l'émietter.
- Poêler à feu vif la mie de pain mélangée à l'oignon, à obtenir un mélange sec.
- La poêle hors du feu, y incorporer le jaune d'oeuf, le foie, persil, thym, sel et poivre.
- Touiller à la spatule en bois en incorporant doucement la crème pour obtenir une pommade.
- Mettre la préparation dans des petites terrines de terre cuite ( terraieto ).
- Refroidir.