

Terrine de foie gras et topinambours

Écrit par Laetitia Gorla

Vendredi, 02 Décembre 2011 08:18 -

Ingrédients:

1 foie gras frais
250g de topinambours
1CS de crème fraîche
sel, poivre

1. Éplucher et couper en dés les topinambours
2. Dénerver et couper en dés le foie gras
3. Mettre dans un plat à terrine ou à gâteau type cake
4. Ajouter la crème, le sel, le poivre, mélanger.
5. Mettre au four environ 1h à 160°.

Idéal en entrée, ou toast!