

Terrine, façon La Belle Demeure

Pour une terrine qui servira 12 personnes

*1 kg de viande hachée de porc
200g de pâté de foie de canard au porto
2 oignons coupés en petits dés
300g champignons de Paris
75g foie de volaille confit coupé finement
200g de gésiers de canard
1 oeuf
Thym, sauge, persil
Sel et poivre
Armagnac – une bonne rasade
1 grosse poignée de noix hachées très grossièrement*

Cuisson au bain-marie, 175° 1¼h découvert + 15 mins. couvert avec papier alu.

Cuire les oignons émincés dans de la graisse de canard. Ajouter ensuite les champignons, sel et poivre. Laisser cuire ¼ d'heure en rajoutant de la graisse si nécessaire. La mixture doit être humide.

Mixer tous les ingrédients (sauf l'oeuf et la mousse de canard) dans un grand saladier et mélanger correctement afin que les ingrédients se répartissent correctement (mettre la chair à saucisse en premier afin de bien la saler et la poivrer. Une fois les ingrédients bien mélangés, ajouter l'oeuf qui va servir de lien entre les ingrédients.

Remplir la terrine jusqu'à mi-hauteur et bien presser la mixture. Couper le mousse de canard en lamelle large (env. 2cm) et les déposer dans la terrine au milieu. Recouvrir le tout avec le reste de la mixture et presser à nouveau fermement.

Cuire au bain marie, en partant avec de l'eau chaude pendant une heure et quart découvert afin que la terrine brunisse sur le dessus. L'eau doit bouillir gentiment pendant la cuisson afin de s'assurer que le four est assez chaud. Couvrir avec un morceau de papier alu pour les derniers 15 minutes. Un couteaux doit sortir propre si le cuisson et bien fait.

Une fois refroidie, mettre au frigo et servir avec un confit d'oignons et des cornichons.

Bon Appétit ! Richard & Philippe