



Bon appétit !

Terrine de gibier

par Michèle et Philippe Dumont

Ingédients:

- 1 kg de déchets hachés
- 400-500 gr de chaire à saucisse de porc
- du lard à cuire coupé en tranches
- 2 échalotes
- du thym
- du genièvre
- sel
- poivre
- cognac
- du poivre vert, des morilles ou des aigrelettes selon la terrine que vous avez décidé de faire

Préparation:

- mélanger la viande de gibier avec la chaire à saucisse
- bien pétrir
- hacher les échalotes et ajouter à la viande
- saler et poivrer
- ajouter le thym, le poivre vert et un peu de cognac
- mélanger le tout et goûter
- rectifier l'assaisonnement selon votre goût
- chemiser un moule à terrine avec les tranches de lard afin de pouvoir recouvrir le dessus de la préparation
- presser le mélange de viande dans le moule
- recouvrir avec le lard sortant de votre moule
- arroser légèrement de cognac
- mettre au frais pendant une nuit
- préchauffer le four à 180°C
- cuire votre terrine au bain-marie pendant environ 75 minutes
- sortir la terrine du four et bien laisser refroidir avant de déguster

Bon appétit !
Michèle et Philippe

