

## *Terrine de Sanglier aux Fruits Secs*

Nombre de personnes : 20

Temps de préparation : 2 jours

### Ingrédients :

- SANGLIER	850g de chair
- FOIE DE SANGLIER	350g
- BAIES DE GENEVRIER	quelques
- VIN ROUGE	50 cl (Bordeaux)
- HACHIS PORC & BOEUF	1.3 kg
- LARD PETIT DEJEUNER	15 à 20 tranches
- OIGNON(S) ROUGE(S)	3
- GOUSSE(S) D'AIL	6
- OEUF(S)	3
- FIGUES SÉCHÉES	250g
- NOISETTE(S)	100g
- PISTACHES	50g
- LAURIER	2 feuilles
- COINTREAU	10 cl
- AMANDES EFFILÉES	50g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette :

- La veille, détaillez la chair de sanglier en carbonades.
- Coupez le foie de sanglier en dés.
- Faites mariner le tout dans le vin rouge avec quelques baies de genévrier et le laurier. Salez et poivrez. Réservez au frais.
- Le jour même, égouttez le gibier et hachez-le au hachoir à viande (grosse grille).
- Emincez finement les oignons.
- Concassez les noisettes et les pistaches.
- Coupez les figues séchées en 4.
- Ajoutez le hachis porc & bœuf, les œufs, les oignons émincés, les noisettes, les pistaches, les figues, l'alcool, sel et poivre. Mélangez le tout (à la main).
- Faites chauffer le four avec une quantité d'eau dans un lèche frite creux (180°C).
- Bardez une grande terrine (Baeckeofe) avec le lard petit déjeuner.
- Remplissez ensuite avec le mélange en tassant bien.
- Enfournez pour 2 h 40 au bain marie.
- Après 1 heure, vous pouvez couvrir la terrine soit avec le couvercle soit avec un aluminium.
- Faites griller à sec les amandes effilées.
- En fin de cuisson, sortez la terrine et répartissez les amandes.
- Déposez un poids au sommet du pâté et laissez complètement refroidir.
- Réservez au frais.

### Remarque :

Afin de conserver cette terrine au maximum de temps, coupez-la en tranches et congelez-les en les séparant d'une feuille de papier sulfurisé.