

Terrine de Chevreuil

Nombre de personnes : 6

Marinage : 24 heures

Temps de préparation : 3 heures

Temps de repos : 2 jours

Ingrédients :

- 325g de gigue de biche
- 175g de lard maigre
- 125g de lard gras
- 50 g de veau
- 2 échalotes
- Thym
- Laurier
- Sel
- Poivre
- 1 œuf
- 2.5 cl de vin blanc sec
- 1 verre de cognac

Recette :

- Coupez la gigue en petits dés, placez-les dans un saladier, salez, poivrez et versez le cognac par dessus. Laissez mariner 24 heures au frais.
- Le lendemain, faites préchauffer le four à 200°C avec un plat rempli d'eau.
- Hachez ½ de la viande, les deux types de lard et le veau.
- Hachez également les échalotes.
- Mélangez les viandes que vous venez de hacher avec le sel, poivre, thym et le vin blanc. Ajoutez-y l'œuf entier et le reste de dés de chevreuil.
- Chemisez votre terrine avec la barde de lard.
- Moulez la farce dans le moule. Ajoutez sur le dessus 2 à 3 feuilles de laurier et recouvrez de barde.
- Placez ensuite la terrine au bain marie, à 200°C, pendant 2 heures.
- Laissez reposer votre terrine 2 jours au réfrigérateur avant de la consommer.

Remarque :

Vous pouvez servir avec cette terrine, des petits cornichons, de la compote d'oignons, un peu de gelée au porto et un toast grillé (ou pain français selon le goût). Pour rafraîchir, des physalis ou des figues peuvent également agrémenter cette entrée savoureuse.