EN-228

Terrine de Sanglier

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- SANGLIER	500g
- HACHIS DE PORC	500g
- LARD PETIT DEJEUNER	20 tranches
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- COGNAC	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- OEUF(S)	3
- THYM	
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Passez les morceaux de sanglier au hachoir à viande.
- Mélangez avec le hachis de porc, l'ail, le Cognac, les œufs, le thym, sel et poivre.
- Bardez 2 terrines (ou 1 grand) avec le lard.
- Versez le mélange au centre de la terrine puis refermez avec le lard. Déposez une feuille de laurier au sommet et poivrez généreusement.
- Placez au frais pour 30 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 45 minutes à couvert puis ôtez le couvercle et poursuivez la cuisson 15 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Réservez au frigo.