

Terrine aux foies de gibier

Pour 6 personnes: 500 g de foies de gibier divers que vous vous procurez chez votre comestible; 150 g de lard fumé; 150 g de jambon maigre; 100 g de saindoux; 2 échalotes; 3 gousses d'ail; 2 branches de persil; 4 baies de genièvre; 2 œufs; 2,5 cl de cognac; 1 dl d'un bon vin blanc à la fois sec et fruité; 50 g de mie de pain rassis; une grande barde de lard; 1 feuille de laurier; muscade râpée (une pointe de couteau); sel et poivre du moulin.

Mettez le saindoux à fondre dans une poêle, puis jetez-y les foies de gibier que vous aurez soigneusement parés. Laissez-les à peine saisir, retournez-les; après deux minutes, sortez-les, égouttez-les et réservez-les.

Epluchez les échalotes et les gousses d'ail. Hachez finement les foies, puis le jambon, le lard, les échalotes, l'ail, le persil et le genièvre (vous pouvez les passer au mixer). Salez, poivrez, puis cassez les œufs entiers dans cette farce que vous parfumerez

Volaille
400 gr. Poie Volaille
300 " Viande hachée (boeuf, porc, veau)
100 " Jambon
50 " lard gras
2 Oeufs
Morilles
Persil - Feuille laurier
Baron pour tapisser moule

2 Echalottes
1 goude ail
50 gr mie pain
1 dl Vin blanc
2 dl. cognac

avec le cognac et un peu de muscade râpée. Mélangez bien le tout. Incorporez ensuite le vin blanc et la mie de pain émiettée. Remuez longuement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Allumez le four à 220 degrés. Tapissez le fond et les parois d'une terrine avec la barde de lard. Remplissez-la de farce en tassant bien. Posez la feuille de laurier sur le dessus et fermez la terrine. Placez celle-ci dans un bain-marie et glissez au four pendant 1 h 20. Laissez refroidir la terrine puis mettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Servez frais, avec une salade verte et du pain de campagne toasté.