

Terrine tout magret



Préparation 40 mn

Cuisson 1 h 30

Réfrigération 48 h

Les ingrédients pour 1 terrine :

2 beaux magrets de canard

200 g de magret séché fumé tranché

400 g d'échine de porc désossée

150 g de lard gras

3 oignons

2 c à s de poivre vert (en boîte ou en bocal)

3 c à s de Noilly Prat

2 c à s d'huile d'olive

Le zeste râpé d'1 orange

Sel et poivre

Peler et hacher les oignons. Les faire fondre sans coloration dans une poêle avec l'huile à feu doux.

Enlever la graisse des magrets et les hacher au hachoir grosse grille avec l'échine et le lard gras.

Dans un saladier réunir les viandes hachées, ajouter les oignons, le Noilly Prat, le poivre vert rincé à grande eau, le zeste d'orange, sel et poivre (je vous rappelle le test de la petite boulette de farce que l'on cuit à la poêle qui permet de vérifier si l'assaisonnement est suffisant) et bien mélanger le tout.

Enlever le gras des magrets fumés. Dans une terrine d'environ 20x10 cm mettre 1/3 de farce, couvrir de tranches de magret fumé, remettre 1/3 de farce, une deuxième couche de magret fumé et terminer par le reste de farce. Tasser un peu le contenu de la terrine et mettre cuire au bain-marie pendant 1 h 30 dans un four préchauffé à 180°. Laisser la terrine refroidir dans le four puis la mettre au frais 48 h avant de déguster.

Vin conseillé : Côtes du Roussillon

Pour le sel je mets généralement 15-16 g au départ et j'affine ensuite avec le test des boulettes de farce pour en rajouter le cas échéant (la norme est généralement de 18 g). Je n'avais pas mis de gelée en poudre dans la farce (1/2 sachet) et je l'ai regretté car le jus de cuisson n'était pas gélifié comme dans mes autres terrines.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>

