



(Jeanne Girardot : <http://www.tartinejeanne.com>)



Terrine de faisan aux pistaches et abricots secs

Ingrédients pour 6 bocaux de 300g

- 2 faisans
- 10 abricots secs
- 3 poignées de pistaches décortiquées
- 300 g de lardons
- 300 g de bardes de lard
- 1 brin de romarin
- 1 brin de thym
- 2 oeufs
- 2 feuilles de laurier effritées
- 1 cuillère à café de poivre concassé
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à café de mélange 5 baies concassées
- 4 biscottes
- 12 cl de lait
- 1 petit verre de Cognac
- 1 grosse noix de beurre

Pour faciliter la préparation des faisans, vous pouvez les dépecer plutôt que de les plumer. Il s'agit d'opérer une incision dans la peau et de « déshabiller » le volatile. Ce système est bien plus rapide que le plumage et ne change en rien la saveur de la terrine.

Découpez et désossez les faisans. Découpez des lamelles dans les blancs et réservez-les. Mettez le reste de la viande dans le bol du mixeur. Ajoutez les lardons, les épices, les aromates, le poivre, le sel, les œufs, les biscottes, le lait, la barde et mixez le tout assez finement.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et saisissez-y les lamelles de blanc. Flambez-les au Cognac et réservez.

Coupez les abricots secs en petits morceaux. Ajoutez les abricots et les pistaches à la viande hachée.

Dans le fond des bocaux, versez une première partie du mélange de viandes, de fruits secs et d'épices. Disposez les morceaux de blancs sur le mélange et versez le reste de la viande hachée. Tassez bien. Il ne faut pas que le niveau de remplissage soit trop haut. Déposez l'opercule et vissez le couvercle.

Placez les bocaux dans un stérilisateur, ou à défaut, dans un autocuiseur et remplissez d'eau. Placez un torchon entre les bocaux de sorte que ceux-ci ne s'entrechoquent pas. Il faut que l'eau dépasse largement les couvercles. Laissez cuire une heure à partir du sifflement.

Laissez refroidir dans l'eau de cuisson pour éviter le choc thermique.

Vin suggéré : Volnay rouge