



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)

Terrine de cerf au foie gras



👉 **Marinade à préparer
24h à l'avance !**

Ingrédients :

- 300 g de cuissot de cerf
- 100 g de gorge de porc
- 200 g de collier de porc
- 200 g de foie gras mi- cuit
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de vin rouge
- 10 cl de cognac
- 2 échalotes
- Quelques baies de genièvre
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 50 g de beurre
- 1 c à s d'huile d'arachide
- 1 sachet de gelée en poudre
- 1 crêpine de porc

Préparation la veille :

Coupez la chair du cerf en petits filets et celle du porc en petits cubes.

Pelez l'ail et écrasez-le. Epluchez et ciselez les échalotes.

Dans une terrine, mettez les viandes, la carotte, l'ail et les échalotes, le genièvre.

Versez le vin rouge et le cognac et laissez reposer une nuit.

Le jour même :

Coupez le foie gras en tranches.

Egouttez les viandes et les légumes au dessus d'un récipient et réservez la marinade.

Préchauffez le four à 150°C, thermostat 5.

Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile et faites colorer les légumes et la viande.

Déglacez la poêle avec la marinade et, à feu vif, faites réduire des $\frac{3}{4}$.

Hachez les viandes de porc dans une moulinette à grosse grille.

Dans une jatte, mélangez les viandes hachées, les filets de cerf, la marinade réduite, les échalotes et l'ail, les œufs.

Salez et poivez et vérifiez l'assaisonnement.

Tapissez une terrine avec la crêpine en laissant les bords dépasser. Déposez une couche de farce, une couche de filets de cerf, une couche de foie gras, une couche de filets de cerf et terminez par une couche de farce. Tassez bien et refermez la crêpine.

Mettez au four au bain-marie une heure. Sortez du four et laissez refroidir. Quand la terrine est froide retirez la graisse.

Préparez une gelée et versez-la sur la terrine.

Réservez au frais 48 heures avant de servir.

Suggestion de vin :

Pouilly Fuissé