



(tiré de l'ouvrage "Nos Grands Mères aux Fourneaux")

Terrine de faisan



Ingrédients :

- 1 petit faisan
- 120 grammes de farce fine
- 1 œuf
- 1 bon morceau de couenne
- 1 crépinette
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre à liqueur d'eau de vie (ou de cognac)
- 1 poignée de farine
- 1 échalote
- 2 feuilles de laurier, quelques brins de persil
- 1 bouquet "4 épices"
- sel et poivre en grains

Facultatif :

- une truffe

Couchez les aiguillettes et les filets du faisan dans un saladier. Sel, poivre, quatre-épices, imbinez d'eau de vie ou de cognac.

Trempez dans le vin et laissez reposer pendant 4 heures. Pendant ce temps, prendre le restant de la viande de faisan, l'échalote et le persil et les passer à la moulinette. Mélangez l'œuf, le sel et le poivre.

Prenez une terrine, y déposer la couenne (facultatif) dans le fond, côté gras dessous. Superposez la farce et la chair préalablement égouttée, terminez en déposant la crépinette sur la terrine garnie, après y avoir mis les feuilles de laurier.

Faites une pâte avec la farine et soudez le couvercle de la terrine. Mettez au four moyen 1h15 environ.

Suggestion gourmande :

Vous pouvez, avec le surplus de gras, faire une gelée truffée. N'entamez la terrine que lorsqu'elle sera bien refroidie.