



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Terrine de sanglier

Ingrédients pour cinq à six personnes :

- 1 Kg de sanglier
- 1 Kg de hachage (poitrine de porc)
- 3 litres de vin rouge
- 1 dl de Cognac
- 10 g de poivre en grains blanc
- 1 bouquet garni
- 5 cl d'huile d'olive
- 170 g d'oignons
- 70 g de carottes
- 20 g de céleri
- 10 baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 4 gousses d'ail

Terrine :

- 2 oeufs
- 5 cl de Cognac
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 baies de genièvre
- 36 g de sel
- 4 g de poivre
- 5 cl de graisse de canard (ou de la barde)
- thym
- laurier
- 6 cl de marinade

👉 **Marinade à préparer 48h à l'avance !**

Gelée :

- 1 pied de porc
- Couenne et os du hachage
- Garniture aromatique
- Vin rouge de la marinade

Préparation :

La marinade :

Coupez en lanières (2 cm d'épaisseur), le sanglier et le hachage. Mettez le tout dans un grand récipient et rajoutez l'ensemble des ingrédients de la marinade (voir liste), en prenant bien soin de placer la viande au fond. Laissez au réfrigérateur deux jours.

La gelée :

Pour la gelée, démarrez trois heures avant d'entreprendre la réalisation de la terrine. Réunissez l'ensemble des éléments de la liste dans un faitout. Faites cuire 5 heures minimum, puis passez au chinois, salez, poivrez et faites bouillir. Votre préparation pour la gelée est prête.

La terrine :

Préchauffez votre four à 220 / 240 °C (thermostat 7 ou 8). Dans un récipient, passez au hachoir (avec une grille d'un diamètre de 8 mm environ) les morceaux de sanglier et le hachage. Mélangez le tout à la main, ajoutez les œuf, le Cognac, l'huile d'olive, ainsi que le sel, le poivre, et les baies de genièvre broyées.

Graissez le fond de la terrine avec un pinceau imprégné de la matière grasse (graisse de canard) et remplissez celle-ci aux 3/4 avec votre préparation. Couvrez la terrine de son couvercle et passez la au four au bain-marie pendant deux heures.

A la sortie du four, recouvrez la terrine avec votre gelée, laissez refroidir, et mettez au réfrigérateur. Consommez la, après minimum 24 h à reposer.