



## Terrine d'étourneaux

Cuisson : 2h30

### Ingrédients :

- 5 étourneaux
- 300 gr de filet mignon de porc
- 250 gr de graisse de porc
- 1 oignon
- 6 baies de genièvre
- 1 brin de thym
- 3 feuilles de laurier
- 1 verre d'eau de vie
- 1 grosse pincée de sel
- poivre selon goût
- 12 tranches de pancetta

### Préparation :

Plumez, nettoyez, bruler vos étourneaux et désossez les.

Coupez grossièrement toutes les viandes, ajouter le thym, les baies, coupez grossièrement l'oignon et recouvrez le tout avec l'eau de vie. Mélangez bien et mettez au frais pendant 24 h dans une terrine couverte.

Le lendemain, retirez les baies de la préparation le thym et le laurier et passez le tout au mixer.

Chemisez un moule à terrine avec la pancetta coupée en fines tranches de façons à couvrir tout l'intérieur de votre moule. Versez la préparation dans le moule et terminez par une couche de pancetta.

Faites cuire a 180°C au bain marie pendant 2h30