

Fées Mains by Marjorie



Terrine de canard de Maman :

A préparer 48h à l'avance

Les ingrédients : 500g de magrets de canard dégraissés sans peau – 400g d'échine de porc – 150g de lard maigre fumé – 150g de foies de volaille – 2 oignons – 1 gousse d'ail – 2 échalotes – 1 œuf – 10 brins de persil – 1 CàS d'huile d'olive – ½ CàC rase de 4 épices – 5cl de Porto – 2 feuilles de laurier – 1 brin de thym – beurre ou margarine pour graisser la terrine – sel – poivre

Eplucher les oignons, les échalotes et la gousse d'ail. Hacher et faire fondre dans une poêle avec l'huile d'olive.

Hacher les viandes coupées en morceaux (magrets de canard, échine de porc, lard fumé et foies de volaille).
Mélanger.

Laver et sécher les brins de persil puis les ciseler.

Ajouter, à la préparation de viandes hachées, le Porto, le mélange oignons, ail et échalotes hachés, l'œuf, le persil ciselé et les 4 épices. Saler et poivrer. Mélanger.

Graisser une terrine avec du beurre ou de la margarine.

Déposer une feuille de laurier au fond de la terrine puis verser la préparation. Tasser et déposer l'autre feuille de laurier et le brin de thym.

Faire cuire au bain-marie pendant 20mn dans le four préchauffé à 220°C. Puis, couvrir la terrine et poursuivre la cuisson à 180°C pendant 1h15.

Vérifier la cuisson en piquant la terrine avec la pointe d'un couteau.

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur 48h avant de déguster.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>