

Terrine de sanglier à ma façon

Les ingrédients

600g de sanglier dans l'épaule
600g de gorge ou de poitrine de porc
4 oignons
2 gousses d'ail
2 c à s de poivre vert
1/2 sachet de gelée en poudre
Herbes de Provence
3 feuilles de laurier
4 c à s de cognac
20 cl de vin rouge corsé

La veille faire mariner la viande (sanglier et porc) coupée en gros dés dans le vin rouge avec l'ail, 1 oignon coupé en deux et les herbes de Provence. Mélanger de temps en temps.

Le lendemain égoutter la viande et la passer au hachoir à gros trous ainsi que les 3 oignons restants et l'ail.

Mélanger bien et ajouter le cognac et un peu de la marinade. Mettre la gelée en poudre , le poivre vert, mélanger et assaisonner.

Petit truc pour l'assaisonnement : quand vous pensez avoir suffisamment assaisonné le mélange faites une petite boulette de viande et aplatissez la. Ensuite vous la faites cuire dans une poêle et vous goûtez. Vous saurez ainsi s'il faut rajouter du sel et du poivre ou même un peu d'herbes ou du cognac.

Mettre le mélange dans la terrine, saupoudrer d'herbes de Provence et disposer les feuilles de laurier sur le dessus. Couvrir la terrine et la cuire au B.M. 1h20 à 1h30 à 180°.

Attendre au moins 2 jours avant de déguster.

J'ai servi la terrine avec un chutney pommes bananes fait maison.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>