

Terrine de faisan à la moutarde et aux pistaches

A préparer 2 ou 3 jours à l'avance

Préparation 1 h

Cuisson 1 h 30

Les ingrédients pour 8 personnes :

2 faisans

250 g d'échine de porc

150 g de poitrine fraîche

4 foies de volaille

2 échalotes

1 oeuf

60 g de pistaches décortiquées non salées

3 c à s de moutarde de Meaux

Noix de muscade

4,5 cl de Cognac

1/2 sachet de gelée en poudre

Sel et poivre

Peler et hacher les échalotes. Concasser les pistaches. Désosser le faisans, séparer les filets et les découper en lanières épaisses, les assaisonner. Éponger les foies de volaille et les découper en lanières. Réserver.

Hacher l'échine et la poitrine de porc ainsi que la chair des cuisses des faisans.

Mettre ces viandes dans un saladier, ajouter les échalotes, les pistaches, l'oeuf et la moutarde, le demi sachet de gelée et le cognac, assaisonner et ajouter de la muscade râpée. Pour vérifier l'assaisonnement faire une petite boulette de chair hachée et la cuire à la poêle, laisser refroidir et goûter. Rectifier l'assaisonnement en fonction de vos goûts. Ne pas oublier que la terrine se mange froide et demande un peu plus d'assaisonnement qu'un plat chaud.

Remplir une terrine en alternant des couches de farce et des couches de lanières de faisan et de foie de volaille. Terminer par une couche de farce. Couvrir la terrine et la faire cuire au bain-marie 1h30 à four préchauffé à 180° en retirant le couvercle 15 mn avant la fin de la cuisson. Quand la terrine est cuite la sortir du four et la laisser refroidir. Conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur avant de déguster avec un bon pain de campagne.

Pour le sel je mets généralement 14 à 15 g au départ par kilo et 3 g de poivre.

J'affine ensuite avec le test des boulettes de farce pour en rajouter le cas échéant (la norme est généralement de 18 g).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>