



La Recette de la semaine avec . . .

Valérie PONS



La terrine du terroir



Valérie PONS

- Emiettez les 500 g de viande en les mélangeant (ne pas les mixer).
- Mélanger les deux cuillères à soupe de farine de manière homogène.
- Ajouter l'oignon et les 2 échalotes émincés.
- Bien mélanger
- Battre les 4 jaunes d'œuf avec les 10 cl de cognac.
- Incorporez au mélange viande, échalotes, oignon.
- Ajoutez la persillade.
- Graissez le moule à cake, tapissez-le avec la crépinette préalablement lavée au vinaigre blanc et rincée.
- Cuire au four 25 mm au bain marie à 180° chaleur tournante.
- Sortir du four, refroidir rapidement (en trempant le moule dans une eau glacée) et démoulez encore tiède.

Dégustez chaud ou tiède selon votre goût, en entrée ou à l'apéritif sur des tapas.

Peut se réchauffer à four tiède à 160° chaleur tournante.



INGREDIENTS

- 150 g de gésiers confits, magret séché
- 200 g de confit de canard émiétté
- 1 oignon
- 2 échalotes
- Persillade, thym, laurier pour parfumer
- 10 cl de cognac
- 4 jaunes d'œuf
- 2 cas de farine
- 1 crépinette
- Moule à cake