

Terrine de canard noisettes et pistaches de Brigitte

Entrée

Facile : 

Moyen : 



Type de cuisson : Four

Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 1 grosse terrine) :

- 2 magrets de canard (300 ou 350 g chacun)
 - 500 g porc haché (chair à saucisse)
 - 1 cuillère à soupe farine
 - 1 oeuf
 - 1 bouquet de persil
 - 3 échalotes
 - 2 gousses d'ail
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
 - 2 cuillères à café bien bombées de sel de Guérande
 - 2 cuillères à café de poivre concassé fin
 - 2 cuillères à café de poivre vert égoutté
 - 1 verre à liqueur de Cognac (ou d'Armagnac)
 - 40 g de noisettes grossièrement concassées
 - 40 g de pistaches grossièrement concassées
 - 1 cuillère à soupe de zestes d'orange confits
 - 1 cuillère à soupe de pistaches entières
 - 3 feuilles de laurier
-

Préparation de la recette :

Cuisson et repos : 1h de cuisson + 2h de repos au four + 1 nuit (ou 24 h) au réfrigérateur

Détacher avec un couteau effilé la peau des deux magrets.

Tapiser le fond de la terrine avec les deux peaux, se chevauchant légèrement et remontant sur les bords en épousant bien la forme de la terrine. Puis déposer l'un des deux magrets.

Hacher le persil, les échalotes et l'ail.

Hacher grossièrement le deuxième magret et le mélanger à la chair de porc hachée.

Mélanger.

Ajouter l'oeuf, la farine, le mélange persil-échalotes-ail, l'huile d'olive. Puis les herbes de Provence, le sel, le poivre. Mélanger.

Enfin les noisettes et les pistaches concassées, les baies de poivre vert, les zestes d'orange confite coupés en petits morceaux et le petit verre d'alcool.

Malaxer bien le tout jusqu'à complète homogénéité.

Poser cette farce sur le magret dans la terrine. Appuyer. Presser bien pour que tout soit bien tassé. Disposer quelques feuilles de laurier à la surface.

Fermer et enfourner dans un four non préchauffé, pour 1 heure à 220/230°C (thermostat 7-8). Puis laisser la terrine dans le four éteint pendant 2 ou 3 heures.

Au bout de ce laps de temps, préparer un sachet de gelée au Porto.

Vider doucement le gras liquide de la terrine. Remplacer par la gelée de manière à recouvrir légèrement l'ensemble.

Laisser une nuit au réfrigérateur.



Recette proposée par Alibibi

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**