

TERRINE DE CHEVRUEIL

Ingrédients :

400 g de viande de chevreuil

400 g de chair à pâté

1 échalote

1 gousse d'ail

2 c à soupe de cognac

1 œuf

1 c à soupe de farine

Sel : 10 g au kg

Poivre : 3 g au kg

Préparation :

La veille :

Couper la viande chevreuil en petits morceaux, le mettre dans un saladier avec l'échalote et la gousse d'ail émincé et le cognac. Bien mélanger le tout et laisser mariner 1 nuit.



Le lendemain :

Mélanger la chair à pâté + la viande de chevreuil et sa marinade (peser soigneusement ce mélange pour calculer la dose de sel et de poivre) + l'œuf + la farine.



Tasser ce mélange dans une terrine, poser 1 feuille de laurier sur le dessus, placer le couvercle.



Mettre la terrine au four dans un bain-marie et cuire 1 h 30 à 180°C.



Laisser refroidir dans le four puis placer au frais.

Servir en tranches avec un bon pain frais.



<http://christaliefolie.canalblog.com/archives/2020/03/30/38113932.html>