



1 salle
45 couverts

La Jument Verte

3, rue du Radolot - 54840 Villey-le-Sec
CHAMPÊTRE

1 - Choisir de préférence un sanglier de nos forêts où il abonde, retour de chasse d'un époux chasseur ou d'un voisin "partageur" comme cela se pratique encore dans nos campagnes. Pour une terrine de 1,2 kg environ, 10 personnes :

500g de viande de sanglier prélevés dans les bas morceaux, 500g d'échine de porc, 250g de sanglier maigre coupé en longues lanières, mises à mariner la veille dans 2 cuillères à soupe d'alcool de Mirabelle, à défaut, de cognac.

2 - Sel, poivre, 2 pincées de cumin en poudre, 1 pincée de piment d'Espelette, 150g de cerneaux de noix, 2 œufs entiers, 3 échalotes, un bouquet de persil. Hacher à la grille fine les viandes (sauf les lanières marinées) avec les échalotes et le persil. Ajouter le sel, les épices et les œufs battus et bien mélanger l'ensemble. Déposer dans une terrine la moitié du hachis ainsi que la moitié des noix en les enfonçant dans la viande.



3 - Déposer sur le hachis les lanières marinées côte à côte, recouvrir du reste de hachis et des noix.

Couvrir la terrine avec le couvercle et la luter avec un cordon de pâte réalisé avec de la farine et de l'eau.

Cuire au bain-marie à 180° pendant 2 h 30.

Attendre 3 jours avant de l'entamer afin que les parfums se développent.

A déguster sans modération (cette terrine est réalisée avec de la viande maigre sans ajout de lard et guère plus grasse qu'une tranche de rôti d'échine de porc)

Sans oublier les amis autour d'une bonne bouteille, quelques cornichons, confiture d'oignons et bon pain. bon appétit !

Christine Lung

terrine de sanglier aux noix