

PAR ANTONIO CALO

TERRINE DE SANGLIER AU POIVRE VERT

Ingredients (pour 4 personnes)

- 500 g de sanglier
- 500 g de gorgérons de porc
- 200 g de foie gras de canard
- 18 g de sel
- 3 g de poivre moulu
- 1 oeuf
- 1 échalote
- Thym, laurier
- 1 c. à s. de poivre vert
- ½ litre de vin blanc
- 1 dl de Porto
- ½ litre de gelée claire

Preparation:

Faire mariner le sanglier et les gorgérons de porc dans le vin blanc pendant 24 heures avec l'échalote émincée, le thym et le laurier.

Mettre à macérer le foie gras coupé en gros cubes dans le Porto pendant 24 heures.

Égoutter la viande. Retirer l'échalote le thym et le laurier, hacher la viande à la grosse grille.

Malaxer la viande avec le foie gras et l'oeuf, le sel, le poivre et le poivre vert. Ajouter le Porto et la moitié de la marinade.

Mettre en terrine et cuire au bain-marie pendant 1h30 à 160°C.

Retirer le surplus de graisse et incorporer la gelée à chaud.

