

ENTRÉE

PÂTÉ DE CANARD, PISTACHES, FOIE GRAS ET MAGRET FUMÉ

Ingredients (pour 8 personnes)

- 2 pièces de magret de canard
- 1 pièce de magret de canard fumé
- 300 g de gorge de porc
- 300 g d'échine de porc
- 300 g d'épaule de veau
- 100 g de pistaches
- 200 g de foie gras de canard cru
- 3 c. à s. de cognac
- 1 c. à c. de romarin haché et de thym haché
- 2 oeufs
- 10 g de beurre doux
- Sel, poivre

Preparation:

La farce :

Enlever les veines apparentes du foie gras.

Hacher la gorge, l'échine et l'épaule. Retirer la peau du magret, le hacher avec la masse puis le couper en dés.

Couper le foie gras en tranches épaisses.

Assaisonner la farce de sel et de poivre ainsi que le foie gras.

Mélanger la farce avec les pistaches, le romarin, le thym, le cognac et les 2 œufs.

Montage de la terrine :

Enlever un peu de gras au magret fumé et le disposer au fond de la terrine.

Mettre une couche de farce, insérer le foie gras, couvrir de tranches de magret fumé puis à nouveau une couche de farce, foie gras et magret fumé.

Terminer avec le reste de la farce. Tasser un peu le contenu de la terrine.

Cuisson :

Mettre à cuire la terrine au bain-marie pendant 1h30 dans un four préchauffé à 180 °C.

Laisser la terrine refroidir puis la couvrir.

Comme pour toutes les terrines, attendre au moins 24 heures et mieux 48 heures avant de la déguster.

