
Terrine de gibier

ingrédients

La viande de gibier est par nature plus maigre. Pour préparer une délicieuse terrine, il est donc important d'ajouter suffisamment de matières grasses.

pour environ 4,5 à 5 kg de pâté

1,6 kg de fanon de porc
2 kg de collier ou de poitrine de
marcassin
1,6 kg de foie de volaille

90 g de sel
15 g de poivre noir
15 g de noix de muscade

1 litre de glace + supplément

33 cl de Flanders Fields Ale
1418 Original Tripel

4 échalotes
crépine (membrane entourant
les intestins du porc)
quelques noisettes de beurre

*à la place du sel, vous pouvez
utiliser de la saumure du
boucher, qui confèrera une
couleur plus rosée au pâté*

*La glace est un fond fortement
réduit, sans sel*

*Après avoir refroidi, la glace se
fige en une masse solide en
raison de la gélatine qu'elle
contient.*

préparation

pelez les échalotes, découpez-les grossièrement et faites-les mijoter à feu moyen

découpez la viande en gros morceaux (3 cm) et placez-la dans un grand bol à mélanger – ajoutez ensuite les foies de volaille

faites tremper la crépine dans de l'eau froide (facultatif)

ajoutez à la viande : la glace, la bière, les épices et l'échalote mijotée
mélangez le tout soigneusement et hachez la viande en un tour de hachoir

Vous n'avez pas de hachoir à viande ? Placez des petites portions dans le hachoir, en vous assurant que des morceaux de viande restent visibles.

préchauffez le four Combi AEG à 150°C, niveau d'humidité moyen

prenez une terrine et beurrez l'intérieur
laissez s'égoutter la crépine et drapiez-la dans la terrine
couvrez-en le fond et les bords de la terrine, et laissez le reste pendre par-dessus les bords

versez le mélange à base de viande dans la terrine et tassez bien
drapiez la crépine sur la viande, découpez l'excédent

il est essentiel de cuire le pâté au bain-marie
remplissez d'eau un plat allant au four
placez la terrine avec le pâté dans le plat rempli d'eau

faites cuire le pâté environ 15 minutes à 150°C, niveau d'humidité moyen, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration
continuez à cuire à 110°C pendant environ 2 à 3 heures. (ne pas programmer de temps)

utilisez un thermomètre permettant de mesurer la température à cœur et laissez cuire jusqu'à atteindre 75°C

sortez la terrine du plat rempli d'eau
réchauffez le supplément de glace et arrosez le pâté jusqu'à ce qu'il soit imprégné

laissez refroidir le pâté
démoulez le pâté en retournant la terrine

Bon appétit