

## **Terrine de faisan ( ou de pintade ) aux noisettes et abricots secs**

Les ingrédients :

1 faisan  
250g de poitrine de porc fraîche  
250 g de gorge de porc  
1 oeuf  
2 c à c de 4 épices  
2 grosses échalotes  
1/2 sachet de gelée en poudre  
50 g d'abricots secs  
35 g de noisettes entières  
7,5 cl de cognac  
sel et poivre  
1 morceau de crêpine ( facultatif )

Désosser le faisan et réserver les filets. Découper ces filets en lanières que vous mettrez à mariner avec sel, poivre, 1 c à c de 4 épices et 4 cl de cognac pendant 24 h au frigo. Penser à retourner les lanières une ou deux fois pour qu'elles marinent bien et à recouvrir le plat de marinade, qui doit être adapté à la quantité de viande, avec un film étirable.

Le lendemain, hacher le reste de viande du faisan avec la gorge et la poitrine de porc. Ajouter à ce hachis l'oeuf, 1 c à c de 4 épices, le demi sachet de gelée en poudre, les échalotes hachées, 3,5 cl de cognac plus la marinade des filets et assaisonner ( il faut compter environ 11g de sel et 2 g de poivre ). Pour vérifier l'assaisonnement faire une petite boulette de hachis et la cuire à la poêle, laisser refroidir et goûter) Quand l'assaisonnement vous convient rajouter les abricots secs coupés en petits morceaux ainsi que les noisettes entières.

Il ne reste plus qu'à monter la terrine. Pour cela mettre un peu de hachis dans le fond, puis répartir des lanières de faisan, remettre du hachis et continuer jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrir avec un morceau de crêpine si vous en avez.

Couvrir la terrine et cuire 1h 30 au B.M. dans un four préchauffé à 180°. Sortir la terrine du four et lorsqu'elle est refroidie la mettre minimum 48 h au frigo avant de déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>