

Terrine de magrets – noisettes-pistaches



Ingrédients	Unité de mesure	Quantité
Magrets	gramme	600
Chair à saucisse	gramme	500
Farine	gramme	25
Œuf	pièce	1
Echalote de tradition	pièce	3
Huile d'olive	cl	5
Sel, poivre	PM	
Armagnac	CL	7
Pistaches concassées	gramme	50
Noisettes concassées	gramme	50
Pistaches entières	gramme	20
Poivre vert en baies	PM	

Marche à suivre

- ✓ Détacher avec un couteau effilé la peau des deux magrets.
Tapisser le fond de la terrine avec les deux peaux, se chevauchant légèrement et remontant sur les bords en épousant bien la forme de la terrine. Puis déposer l'un des deux magrets.
Hacher les échalotes
Hacher grossièrement le deuxième magret et le mélanger à la chair de porc hachée.

Mélanger.

Ajouter l'œuf, la farine, le mélange persil-échalotes-ail, l'huile d'olive, le sel, le poivre.
Mélanger.

Enfin les noisettes et les pistaches concassées, les baies de poivre vert, coupés en petits morceaux et le petit verre d'alcool.

Malaxer bien le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Poser cette farce sur le magret dans la terrine. Appuyer. Presser bien pour que tout soit bien tassé. Disposer quelques feuilles de laurier à la surface.

Fermer et enfourner dans un four non préchauffé, pour 1 heure à 220/230°C (thermostat 7-8). Puis laisser la terrine dans le four éteint pendant 2 ou 3 heures.

Au bout de ce laps de temps, préparer un sachet de gelée au Porto.

Vider doucement le gras liquide de la terrine. Remplacer par la gelée de manière à recouvrir légèrement l'ensemble.

Laisser une nuit au réfrigérateur.