

Terrine de sanglier au cassis

Préparation 45 mn

Marinade 24 h

Cuisson 1 h 30

Les ingrédients pour une terrine de 1 kg :

400 g d'épaule de sanglier

200 g de lard gras

200 g d'échine

3 oignons

2 gousses d'ail

1 feuille de laurier

3 zestes d'orange

1 c à s de baies de cassis

20 cl de vin rouge

5 cl de crème de cassis

1/2 sachet de gelée en poudre (que je rajoute)

Sel et poivre

Hacher les oignons et l'ail épluchés.

Préparer la marinade en mélangeant les oignons, l'ail, le vin rouge, les zestes d'orange, le laurier et les baies de cassis.

Couper le sanglier en dés de 1 cm et les mettre à mariner 24 h au frais.

Le lendemain hacher à la grosse grille le lard et l'échine ainsi que la moitié du sanglier. Ajouter la crème de cassis. Récupérer les éléments de la marinade excepté la feuille de laurier et mélanger le tout à la farce et au reste de sanglier avec le demi sachet de gelée en poudre.

Assaisonner (je vous rappelle le test de la petite boulette de farce que l'on cuit à la poêle qui permet de vérifier si l'assaisonnement est suffisant) . Remplir une terrine de farce, couvrir et enfourner 1 h 30 au B.M. à 180° pendant 1 h 30.

Attendre 3 jours avant de consommer pour que la terrine prenne bien tout son parfum.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>