

Terrine de chou farci au confit de canard



Préparation 1h30

Cuisson 45mn environ

Les ingrédients pour 6-8 personnes :

16 belles feuilles prises sur un chou vert frisé
250 g de jambon blanc
2 cuisses de canard confites et leur graisse
125 g de lard fumé haché fin
250 g d'oignons
125 g de carottes
1 côte de céleri
25 g de persil plat haché
1 bouquet garni (2 feuilles de laurier et 2 brins de thym)
1 gousse d'ail écrasée ou hachée très fin
1 échalote
24 baies de genièvre légèrement écrasées
un peu de noix de muscade
100 g de mie de pain
10 cl de vin blanc doux
3 c à s de lait
2 oeufs
Sel et poivre du moulin

Découper en tout petits dés les oignons, les carottes et le céleri épluchés.
Dans une grande sauteuse chauffer 2 c à s de graisse de canard de la boîte de confit. Y jeter les dés de légumes avec le thym et le laurier. laisser fondre en mélangeant pendant 5 mn puis ajouter l'ail et le vin doux. Couvrir et laisser cuire à feu doux 5 mn. Ajouter ensuite le lard haché, ne pas couvrir et laisser blondir.
Retirer la sauteuse du feu et enlever le bouquet garni.
Hacher finement la mie de pain au mixer. Hacher également le jambon. Ajouter mie de pain et jambon dans la sauteuse hors du feu avec le persil et les baies de genièvre. Bien mélanger.
Retirer la peau et les os du confit de canard et effiloche finement la chair. Il doit y en avoir environ 250-300g. l'ajouter dans la sauteuse et mélanger.

Casser les oeufs dans un bol et les battre à la fourchette avec le lait, sel, poivre et muscade. Ajouter dans la sauteuse toujours hors du feu et mélanger. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Plonger les feuilles de chou 5 mn dans une casserole d'eau bouillante salée, les égoutter et les plonger dans de l'eau froide. Les égoutter à nouveau et retirer avec un couteau les grosses côtes. Bien éponger les feuilles dans un torchon.

Badigeonner un terrine de 28 cm de long (2 l de volume environ) de graisse de canard. Tapisser les parois avec 6 feuilles de chou (les feuilles doivent dépasser de la terrine) et le fond avec 2 feuilles coupées en 2. Verser le tiers de la farce et poser dessus des feuilles de chou coupées en 2. Remettre de la farce, à nouveau des feuilles coupées en 2. Terminer par le tiers restant de farce et rabattre les feuilles de chou dépassant des bords. Bien tasser. Étendre sur dessus 3 feuilles de chou coupées en 2.

Tartiner les feuilles apparentes de graisse de canard, poser un couvercle ou une feuille de papier aluminium qui recouvre bien la terrine. Cuire à four préchauffé à 200 ° et au bain marie pendant 45 mn environ.

Démouler la terrine et servir chaud.

Vin conseillé : le vin doux utilisé pour la terrine mais si vous préférez du rouge un Cahors de quelques années fera l'affaire.

Conseils : pour couper la terrine chaude je vous conseille de prendre un couteau électrique mais un bon couteau fera aussi l'affaire. Nous avons mangé cette terrine en 2 jours et je dois dire qu'elle était encore plus parfumée le lendemain. Froide elle se coupe très facilement. J'ai mis les tranches dans les assiettes pour les réchauffer au M.O. et c'était parfait. Alors si vous préférez, faites la terrine la veille pour la déguster le lendemain car elle sera encore meilleure.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>