



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon
Propriétaire

TERRINE DE FOIE DE CHEVREAU AUX CANNEBERGES

- **MACÉRATION** 12 heures
- **PRÉPARATION** 40 minutes
- **CUISSON** 90 minutes
- **TOTAL** 130 minutes
- **PORTION(S)** 10 portions ou 2 belles terrines de 600 gr chacune

INGRÉDIENTS

- 450 g foie de chevreau
- 450 g viande de chevreau hachée
- 250 g poitrines de dinde désossée (ou poulet)
- 10 à 12 tranches de bacon
- 10 g canneberges séchées (ou fruits séchés de votre goût)
- 40 mL brandy, cognac ou scotch
- 2 cuillères à thé huile d'olive
- 1 cuillère à thé sel
- 1 cuillère à thé poivre
- 1/2 cuillère à thé épice italiennes
- 1/2 cuillère à thé cannelle
- 4 feuilles de laurier
- 2 tasses lait

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Couper le foie de chevreau grossièrement et mettre dans un plat avec un couvercle. Ajouter 2 tasses de lait, puis assaisonner au goût avec sel, poivre et épices italiennes. Laisser reposer au réfrigérateur pendant la nuit.

ÉTAPE 2

Égoutter le foie de chevreau à l'aide d'une passoire et déposer dans un plat. À l'aide d'un robot culinaire, mélanger le foie, le chevreau haché et la poitrine de dinde. S'assurer de mettre une petite quantité de chaque à la fois et de répéter cette étape

3-4 fois pour un mélange plus uniforme des ingrédients. Déposer ensuite dans un grand plat de plastique ou dans un cul-de-poule.

ÉTAPE 3

Ajouter aux viandes les 2 c. à thé d'huile d'olive et mélanger. Ajouter le sel, le poivre, les épices italiennes, la cannelle et le brandy. Bien mélanger le tout.

ÉTAPE 4

Tapisser 2 moules à pain de tranches de bacon sur le sens de la largeur, de façon à ce que les tranches de bacon soient côte à côte et reposent sur les rebords des 2 moules.

ÉTAPE 5

À l'aide d'une cuillère de bois, déposer la moitié du mélange dans chacun des 2 moules. Mettre une rangée de canneberge séchée dans chacun des moules et déposer le reste du mélange par-dessus. Envelopper le mélange avec les tranches de bacon qui dépassent, en les rabattants sur le dessus. Déposer 2 feuilles de laurier par moule.

ÉTAPE 6

Préchauffer le four à 350 °F. Dans un plat de pyrex, déposer les 2 moules et ajouter de l'eau pour créer un bain-marie. Couvrir de papier d'aluminium et mettre au four sur la grille du milieu pendant 60 minutes.

ÉTAPE 7

Retirer le papier d'aluminium et laisser au four encore 30 minutes. Retirer du four et laisser reposer au moins 1 heure, tout en arrosant la terrine à l'aide d'une poire avec le jus de cuisson au fond du moule. Lorsque refroidit retirer la terrine du jus de cuisson.

ÉTAPE 8

Couper la terrine en tranches en se fiant aux tranches de bacon. Servir la terrine chaude ou la mettre au réfrigérateur pour plus tard.

ÉTAPE 9

Si désiré, couper la terrine en tranches, les mettre individuellement dans des sacs Ziploc et conserver au congélateur.

CETTE RECETTE EST INSPIRÉE Du site : Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/terrines-de-foie-de-chevreuil-a-la-mangue-de-mathieu-213391>

Plus de suggestions de recettes :

<http://www.flopine.com/>