



Terrine de Magrets de Canard et son Mousson



Suggestion de présentation

pour 1 terrine (25x10x10):

1 kg de magret de canard
 300 g de poitrine de porc fraîche
 300 g de gorge de porc
 1 bande de barde
 300 g de mousson de canard
 3 oeufs
 1 échalote
 1 gousse d'ail
 50 g de persil (plat ou frisé)
 8 cl madère, porto ou armagnac

Assaisonnement:

18 g/kg de sel nitré
 2 g/kg de poivre moulu
 1 g/kg de sucre
 1 g/kg de quatre épices

Parer, dénervé les magrets de canard, les tailler en aiguillettes dans le sens de la longueur; faire de même avec la poitrine et la gorge de porc. Passer le tout au hachoir à viande avec le persil, l'échalote, l'ail.

Ajouter les oeufs, l'alcool et l'assaisonnement, mélanger le tout.

Etaler une bande de barde de la longueur de la terrine, garnir le centre de mousson de canard puis rouler pour obtenir un "boudin", le faire prendre quelques minutes au grand froid.

Chemiser la terrine avec le restant de barde, garnir à mi-hauteur avec la farce, déposer le "boudin", finir de garnir de farce et recouvrir de barde.

Enfourner la terrine au bain-marie dans un four à 180°C jusqu'à une température à coeur de 78°. Refroidir et réserver au froid pendant 24 heures.