



Terrine de Perdreau



Suggestion de présentation

Pour 1 terrine:

1 perdreau
 125 g de noix de veau
 125 g de filet de porc
 100 g de foie gras
 1 truffe
 1 petite crépine de porc
 1/20 de L fumet de perdreau
 3 càs de beurre fondu
 10 cl de cognac
 20 g/kg d'assaisonnement
 saindoux QS

La veille: Flamber le perdreau, retirer les plumes et le duvet restants, le vider, réserver le foie. Lever les cuisses et les filets.

Désosser les cuisses. Dans un petit récipient, mariner avec 5 cl de cognac les filets, les cuisses et le foie, filmer, réserver au frais. Rissoler dans une casserole au saindoux, la carcasse du perdreau avec une petite carotte et un oignon taillés en mirepoix, ajouter 1 càc de concentré de tomate.

Flamber avec le restant de cognac, déglacer avec 10 cl de vin blanc, réduire et mouiller à hauteur à l'eau, ajouter un bouquet garni. Cuire, réduire et chinoiser pour obtenir le 1/3 d'un verre à moutarde, réserver.

Le lendemain: Passer au hachoir à viande les cuisses, le foie du perdreau, le foie gras, le veau, le porc (réserver les filets) mélanger avec l'assaisonnement, incorporer le fumet de perdreau dégraissé et le beurre fondu.

Tapisser la terrine avec la crépine, remplir à moitié de farce et ajouter les filets de perdreau coupés en lanières, intercaler de quelques morceaux de truffe. Garnir la terrine de farce restante, lisser en surface, recouvrir avec la crépine. Cuire la terrine au bain-marie, à four chaud 180°C pendant 40 à 50 mn environ.

A la sortie du four, mettre la terrine sous presse. Jeter le jus de cuisson et nettoyer la terrine, réserver au frais jusqu'à refroidissement complet. La terrine sera glacée de gelée ou de saindoux pour assurer une bonne étanchéité et une meilleure conservation.