



Nathalie GOUX

Maison Mitanchey
17 Avenue Eiffel
21 000 DIJON
Tel : 03 80 41 21 15

Galantine de faisan au chou & Chutney de mangue

POUR 10 PERSONNES

<i>500 g de lèches de faisan pour les marquants</i>	<i>50 g de carottes cuites</i>	<i>25 cl de vin blanc</i>
<i>250g de petites viandes de faisan</i>	<i>25 g cèpes cuits</i>	<i>10 cl de porto</i>
<i>250 g de gorge de porc</i>	<i>25 g trompettes cuites</i>	<i>18 g de sel</i>
<i>100 g de chou cuit</i>	<i>10 g de pistaches</i>	<i>2 g de poivre</i>
	<i>25 g de crème fraîche</i>	<i>2 g quatre épices</i>
	<i>2 œufs</i>	<i>1 pincée de muscade</i>

PROGRESSION DE LA RECETTE

48h avant, faire mariner la petite viande de faisan et la gorge de porc avec le porto et la moitié des assaisonnements (9g sel, 1 g poivre, 1g 4 épices, muscade). Dans un autre plat, faire mariner les lèches de faisan avec le vin blanc et le reste des assaisonnements. (9g sel, 1 g poivre, 1g 4 épices, muscade).

Le jour J, chemiser la terrine avec de la barde. Réserver les lèches (petites tranches) entières ; Hacher la petite viande et la gorge de porc.

A la farce , ajouter le chou, les carottes, les cèpes, trompettes, pistaches, œufs, crème. Monter en disposant les lèches au milieu de cette farce.

Cuisson : Faire perler 40 mn à 180°C. Cuire au bain marie 3h à 90°C.



Après la cuisson, remplacer le surplus de jus par de la gelée ambrée lorsque la terrine est froide.

Mettre la terrine au frais 48h, elle n'en sera que meilleur.

A déguster avec un chutney de mangue et comme vin un Morey Saint Denis en rouge.