



Marc CLÉMENCE

Boucherie Saint Georges

Rue Saint Georges

21 110 FAUVERNEY

Tel : 03 80 39 70 30

Terrine de FAISAN au vin jaune *et morilles*

POUR 4 PERSONNES

2 faisans

500g d'échines de porc

500g de gorge de porc

3 œufs

30g de morilles séchées

30cl de vin jaune

Échalote 100g

Sel 17g par kg

Poivre 2g par kg

Muscade 1 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

Désosser les faisans sans garder la peau.

Couper les filets en cubes de 2cm et les faire mariner avec 10cl de vin jaune avec les assaisonnements pendant 12h.

Faire mariner les cuisses désossées avec la gorge, l'échine, l'échalote et le reste du vin jaune et les assaisonnements pendant 12h.

Le lendemain hacher la partie farce de la terrine à la grille numéro 6 (pas trop fin). Incorporer les 3 œufs ainsi que les morilles en ayant prit soin de les couper en deux. Mélanger.

Incorporer vos cubes de filets de faisan. Mouler en terrine.

Cuisson de 2h30 à 90 degré, sortir à 70 degré à cœur.

Laisser reposer 48 heures avant dégustation.