



## Nathalie GOUX

Maison Mitanchey

17 Avenue Eiffel

21 000 DIJON

Tel : 03 80 41 21 15

## TERRINE de sanglier Vigneronne

### POUR 8 PERSONNES

500 g poitrine de sanglier  
500 g maigre de sanglier  
( lèches = petites tranches fines)  
350 g d'échine de porc fraîche

10 cl de vin rouge corsé  
10 cl de cognac  
50 g mélange forestier  
1 œuf  
25 g crème  
40 g oignon  
15 g échalote  
carottes

1 brindille de thym  
1 feuille de laurier  
4 brins de persil  
épices  
muscade  
sel 15 g et poivre 2 g

### PROGRESSION DE LA RECETTE

La veille, pelez et émincez l'oignon et l'échalote, épluchez et écrasez l'ail avec le plat d'un couteau. Dans un grand plat creux, versez le vin, le cognac, ajoutez le thym, le laurier, le persil, l'oignon, ,carotte.

Coupez la poitrine et le porc en morceaux, faire des lèches dans le maigre de sanglier. Salez et poivrez-les, mettez-les dans la marinade. Remuez, couvrez et laissez mariner 12 h au frais.

Le lendemain, égouttez les morceaux de viande, filtrez la marinade et réservez-la. Passez toutes les viandes à la machine à hacher sauf les lèches ou au robot, avec une grille à gros trous. Tapissez le fond et les bords d'une terrine avec les bardes de lard.

Cuisson :

- faire perler 40mn à 180°C
- cuire au bain mari 3h00 à 90°C (saisi à cœur 78°C)

Après la cuisson, remplacer le surplus de jus par de la gelée ambrée

Lorsque la terrine est froide, mettez-la au réfrigérateur au moins 48 h avant de la déguster, elle sera bien meilleure

Variante : Vous pouvez faire le même pâté, mais en croûte. Confectionnez une pâte brisée avec de la farine, du saindoux, du sel et un œuf. Tapissez un moule long avec les deux tiers de la pâte. Garnissez de farce. Recouvrez avec la pâte, dorez le dessus au pinceau avec du jaune d'œuf avant d'enfourner.