



Terrine de sanglier

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Temps de repos : 1 nuit

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 500 g d'épaule de sanglier
- 500 g de gorge de porc hachée
- 2 c. à soupe d'Armagnac
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Piment d'Espelette
- 1 c. à café rase de sel
- Huile
- 1 œuf
- Crépine de porc
- 15 g de beurre

- 1 Coupez la viande de sanglier en petits cubes en prenant soin d'enlever tous les nerfs. Mélangez-la ensuite à la gorge de porc hachée, puis ajoutez l'Armagnac.
- 2 Ciselez finement l'oignon et faites-le revenir dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit fondant mais pas doré. Ajoutez l'ail

- râpé et laissez tiédir avant de mélanger à la viande. Ajoutez un peu de thym, de piment d'Espelette et salez. Filmez puis réservez au frais pendant une nuit.
- 3 Le lendemain, ajoutez l'œuf à la préparation et mélangez bien. Etalez la crépine, déposez le mélange de viande dessus puis refermez en serrant bien. Déposez le tout dans un moule à terrine et ajoutez un peu de beurre par-dessus.
 - 4 Enfournez 2h à 2h30 dans un four préchauffé à 160°C. La terrine doit être joliment dorée. Laissez refroidir et conservez au frais.

Astuce

Demandez à votre boucher de hacher la gorge de porc. Sinon, utilisez un hachoir plutôt qu'un mixeur.