



TERRINE DE GIBIER « TRADITIONNELLE » FAISAN - LIÈVRE - GARENNE - CHEVREUIL - SANGLIER

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

- 100 g - Maigre nerveux de gibier
- 80 g - Gorge de porc
- 50 g - Farce à gratin
- 100 g - Fumet de gibier

Hachage :

- 100 g - Maigre nerveux de gibier
- 125 g - Gorge de porc
- 125 g - Poitrine de porc
- 220 g - Lèches de gibier 50 g Lèches de porc
- 50 g - Cognac (Réf : 10104A)

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 45 g - Épice Canard et Gibier Tradition (Réf : 82111TR)
- 15 g - Sel nitrité (Réf : 10902B)
- Finition : Gelée Ambrée aromatisée (Réf : 10614S)

PRÉPARATION

Désossage, parage des gibiers avec séparation des maigres (filets, hauts de cuisses) et des parties nerveuses (ailes, pilons). Pour rehausser le goût recherché procéder à la fabrication d'un gratin qui entrera à 5 % dans l'élaboration des terrines.

24 à 48 heures à l'avance, mise au sel avec l'alcool, le sel et éventuellement les ingrédients de tous les composants de la terrine en repérant bien les différentes parties.

FABRICATION :

Hachage, cutterage et affinage de la farce en incorporant le fumet, la farce à gratin.

Hachage des gorges et poitrines de porc à la grille n°5.

Au mélangeur, procéder au mélange de tous les éléments : farce + hachage + lèches.

Dosage en terrine chemisée de barde fine, recouvrir le dessus avec la crêpine.

CUISSON

Enfourner les terrines dans un four préchauffé à 200°C et maintenir cette température à sec le temps d'amorcer la dorure (de 15 à 20 mn). Ajouter ensuite de l'eau dans les plaques de cuisson et régler le four à 85°C d'ambiance pour une cuisson à cœur de 78°C. Cuisson assez longue mais favorisant le développement des arômes. Arroser les terrines après cuisson avec une gelée ambrée aromatisée, puis laisser refroidir au moins 24 heures avant consommation.

