



A base de viande

Terrine de canard aux figues



20h15 **45 min** **1h30** **18h** **381**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du canard

- 1 Désosser les cuisses de canard et récupérer la chair. La déposer dans le bol d'un robot et la hacher grossièrement.
- 2 Verser la chair dans un saladier, ajouter la fleur de sel, le poivre et les herbes de Provence. Mélanger.
- 3 Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit.

Étape 2

Montage de la terrine

- 1 Hacher grossièrement la gorge de porc au robot et l'ajouter dans le saladier contenant le canard.
- 2 Ajouter la crème liquide, les oeufs entiers et le porto. Mélanger avec une cuillère en bois pour homogénéiser la farce.
- 3 Couper la poitrine de porc en morceaux et les figues en quartiers. Monter la terrine en alternant la farce, la poitrine de porc et les morceaux de figue. Couvrir et laisser reposer pendant 6h au réfrigérateur.

Ingrédients
pour **14** personnes

Ingrédients pour les viandes

2 **Cuisse(s) de canard**
500 g **Gorge de porc**
2 tranche(s) **Poitrine de porc**

Ingrédients pour les figues

4 **Figue fraîche**

Ingrédients pour l'assaisonnement

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
10 cl **Porto**
1 pincée(s) **Herbes de Provence**
5 g **Fleur de sel**
1 **Poivre noir**

Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Enfourner la terrine et la faire cuire pendant 1 heure jusqu'à ce que la surface soit bien colorée. Couvrir avec du papier sulfurisé puis poursuivre la cuisson pendant 30 mn.
- 3 Pendant la cuisson, couper un morceau de carton à la taille du diamètre intérieur de la terrine. Le recouvrir de papier aluminium pour le rendre hermétique.
- 4 Lorsque la terrine est cuite, la sortir du four et disposer le carton sur la farce.
- 5 Poser un poids dessus (par exemple une boîte de conserve ...) pour faire sortir le jus de la farce et éviter que le pâté ne soit ramolli par l'humidité.
- 6 Laisser refroidir pendant 1 heure, puis retirer les poids et le carton. Réfrigérer pendant une journée avant de déguster.