



A base de viande

Terrine de canard au whisky et noisettes



3h30 **30 min** **1h** **2h** **568**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la terrine de canard

700 g **Magret de canard**
500 g **Chair à saucisse**
80 g **Noisette(s)**
entière(s)
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Farine**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Persil frisé**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 verre(s) **Whisky**
1 c. à soupe **Origan séché**
2 c. à café **Sel**
2 c. à café **Poivre vert**
2 c. à café **Poivre noir**
24 g **Gelée au madère**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler les échalotes et les hacher finement.
- 2 Peler l'ail et l'émincer finement.
- 3 Laver le persil, le sécher et le ciseler.
- 4 Retire la peau des magrets en utilisant un couteau effilé.
- 5 Concasser les noisettes.
- 6 Hacher grossièrement la chair d'un des deux magrets.

Étape 2

Préparation de la terrine

- 1 Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, le magret haché, le persil, l'ail, l'échalote, l'origan, l'œuf et la farine.
- 2 Ajouter ensuite le sel, les poivres moulus, le whisky et l'huile d'olive et mélanger très soigneusement.
- 3 Il est primordial de bien malaxer afin de répartir correctement les différents éléments d'assaisonnement.
- 4 Ajouter enfin les noisettes et mélanger.

Étape 3

Remplissage de la terrine.

- 1 Tapisser le fond de la terrine à l'aide de la peau des deux magrets en les faisant se chevaucher.
- 2 Déposer le magret non haché au centre.
- 3 Poser ensuite la farce sur le magret et tasser bien le tout.
- 4 Refermer le couvercle de la terrine.

Étape 4

Cuisson de la terrine

- 1 Mettre la terrine dans le four non préchauffé et mettre le thermostat sur 210°C (Th.7).
- 2 Laisser cuire pendant 1 heure. Laisser la terrine dans le four éteint pendant 2 heures.
- 3 Vider doucement le gras liquide de la terrine.
- 4 Préparer un sachet de gelée au madère et en recouvrir la terrine.
- 5 Faire prendre au réfrigérateur.

Étape 5

Dressage

- 1 Servir la terrine froide.