



*A base de viande*

# Terrine de foies de sanglier



**49h15** **30 min** **45 min** **48h** **221**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

200 g **Foie(s) de sanglier**  
200 g **Poitrine de porc**  
50 g **Champignon(s) sauvage(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à soupe **Cognac**  
1 c. à soupe **Thym**  
1 **Poivre noir**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des aromates

- 1 Eplucher l'oignon et l'ail.
- 2 Les mixer puis les verser dans un saladier.
- 3 Brosser les champignons, retirer la mousse logée sous les chapeaux et couper les pieds terreux.
- 4 Passer les champignons rapidement sous l'eau froide.
- 5 Les couper en petits dés.
- 6 Il est possible d'utiliser des cèpes séchés. Dans ce cas les hacher au couteau.

## Étape 2

Préparation de la viande

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper la poitrine de porc en morceaux. La passer au hachoir.
- 3 Retirer les éventuelles veines du foie de sanglier.
- 4 Mixer le foie.

## Étape 3

Mélange des ingrédients et cuisson

- 1 Verser dans le saladier le porc haché, le foie de sanglier mixé, le Cognac, le thym, les champignons, le sel et le poivre.
- 2 Bien mélanger.
- 3 Verser la préparation dans une petite terrine. La recouvrir avec un papier d'aluminium. La poser dans un plat creux, puis ajouter de l'eau à niveau.
- 4 Faire cuire la terrine pendant 45 minutes. Laisser refroidir, couvrir et placer au réfrigérateur pendant 48h.