



A base de viande

Terrine de campagne maison, compotée de betterave aux figues



25h30 30 min 1h 24h 302
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la terrine

- Préchauffer un four à 175°C (Th.6).
- Hacher la gorge de porc dans la grosse grille du hachoir et réserver dans un saladier.
- Tailler les foies de volaille en gros cubes et les blancs de volaille en lanières à l'aide d'un couteau de chef.
- Mettre les morceaux de viande dans un saladier puis verser le vin blanc. saler, poivrer et laisser mariner pendant 24 heures.
- Mettre la gorge hachée, les blancs et les foies de volaille dans la cuve d'un batteur et battre doucement avec la feuille ou le crochet pendant 5 minutes.
- 6 Mettre la farce dans une terrine et bien lisser le dessus avec les doigts.
- Déposer la terrine sur une plaque de four tapissée d'eau et enfourner pendant 1 heure.
- Quand la terrine est cuite, la sortir du four et enlever l'eau de la plaque.
- Presser la terrine avec une spatule puis enfourner de nouveau pendant 15 minutes.

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour la terrine

200 g Foie(s) de volaille 200 g Blanc(s) de volaille

200 g **Gorge de porc**

1 dl Vin blanc

10 g **Sel**

2 g **Poivre**

4 tranche(s) **Baguette(s)** de pain

12 Cornichon

1 Mesclun

Ingrédients pour la compotée de betterave

100 g Betterave(s)
rouges(s) cuite(s)
50 g Figue séchée
2 c. à café Huile d'olive
1 c. à café Vinaigre
balsamique

1 Sel

1 Poivre

Réserver ensuite au réfrigérateur jusqu'à ce que la terrine soit bien prise.

Étape 2

Préparation de la compotée de betterave aux figues

- Peler les betteraves et les découper en cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- Mettre les dés de betterave dans la cuve d'un robot avec les figues sèches, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- Ajouter du sel et du poivre puis mixer jusqu'à obtention d'une purée et débarrasser dans un bol.

Étape 3

Dressage

- Sortir la terrine du réfrigérateur et la découper en tranches.
- Faire griller les tranches de pain dans un toaster.
- Les tranches de pain peuvent également être grillées dans un four, sous le grill.
- Façonner des quenelles de compotée de betterave aux figues à l'aide de deux cuillères à soupe.
- Déposer une tranche de terrine et une tranche de pain grillé sur une assiette.
- Dresser quelques feuilles de mesclun et déposer quelques cornichons.
- 7 Déposer une quenelle de purée de betteraves et servir.