



Terrine de faisan

Préparation : 25 minutes • Cuisson : 1 heure • 8 personnes

Ingrédients

1 faisan	4 échalotes
150g de lard gras	2 jaunes d'œufs
150g de lard de poitrine	100 g de noisettes mondées
10 cl de Porto	3 feuilles de laurier
10 cl de Cognac	3 càs de quatre-épices
	1 pincée de marjolaine
	Barde de Lard

Instructions

- 1** La veille : Désossez complètement le faisan. Découpez la chair en dés et mettez de côté quelques belles lanières de filets. Détaillez également le lard de poitrine et le lard gras en dés. Assaisonnez ces viandes (sel, poivre, 4 épices, marjolaine, feuilles de laurier). Versez le porto et le cognac.
- 2** Laissez macérer au frais jusqu'au lendemain.
- 3** Le jour même : Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Hachez les viandes - sauf les lanières de filets. Hachez les échalotes. Mélangez les deux ingrédients hachés ensemble puis incorporez les jaunes d'œuf et les noisettes.



4

Dans une terrine, disposez les bardes de lard. Placez les filets au milieu puis remplissez la terrine de farce. Posez le laurier sur le dessus et recouvrez avec de la barde.

5

Enfournez au bain-marie pour 1 heure de cuisson.

6

Attendez 1 ou 2 jour(s) avant de déguster. Sortez la terrine du réfrigérateur 1h avant la dégustation.

Retrouvez tous les ingrédients de cette recette chez nos commerçants locaux et dans les fermes du Val de Sully !

www.valdesully-tourisme.fr/vente-a-la-ferme