

---

# Terrine de bécasse confite aux amandes

---

## Ingrédients

---

- 400g veau haché
- Chair de 5 bécasses confite
- $\frac{3}{4}$  de tasse d'oignon haché finement
- $\frac{1}{4}$  de tasse de chapelure
- $\frac{1}{4}$  de cuillère à thé de poivre noir frais moulu
- $\frac{3}{4}$  de tasse d'amandes entières
- $\frac{1}{2}$  œuf battu
- $\frac{1}{2}$  tasse de Porto

---

## Préparation

---

- Confire la viande des bécasses dans du gras de canard (à 250°F, environ 3h). Réserver.
- Bien mélanger le veau haché, l'oignon, la chapelure, les amandes, le poivre et l'oeuf. Mouiller avec le Porto. Très bien mélanger.
- Badigeonner une terrine d'huile, verser la moitié du mélange et recouvrir avec la chair de bécasse. Verser le reste de la préparation par-dessus. Lisser le dessus de la terrine, ajouter une feuille de laurier (au goût) pour décorer. Couvrir (avec un couvercle ou avec un papier d'aluminium) et mettre au four dans un moule à gâteau rempli au  $\frac{2}{3}$  d'eau chaude. Ceci permet à la terrine de conserver une texture moelleuse.
- Cuire environ 1h30 au four à 325 degrés F.
- À la sortie du four, poser de lourds poids sur la terrine fumante pour la comprimer (grosses boîtes de conserves, plomb, etc...) et les y laisser pendant au moins 12 heures.
- Conserver au réfrigérateur. Elle sera meilleure au bout de 2 ou 3 jours. La terrine peut être congelée quoique sa texture deviendra un peu plus mouilleuse et un peu granuleuse.