

---

---

# Terrine d'oie sauvage aux pistaches

---

---

## Ingrédients

---

- 12 cuisses d'oies sauvages
- 650 gr. de porc haché
- 1 tasse de pistaches écaillées
- 1 c. à table de poivre rose
- 1 ½ tasse de chapelure
- ½ tasse de cognac
- 3 oeufs
- 1 ½ c. à table de sel
- 2 suprêmes d'oie tranchés finement
- 2 ou 3 oignons hachés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à table de poivre vert
- ¾ de tasse de lait
- 4 c. à table de vin rouge
- ½ tasse de gruau

---

---

## Préparation

---

Parer la viande des cuisses et la passer au hachoir

Dans un grand bol, mélanger le porc haché, l'oie hachée, les oignons, l'ail, les pistaches, le poivre rose et le poivre vert

Dans un second bol, mélanger la chapelure, le lait, le cognac, le vin rouge et les oeufs

Ajouter ce mélange puis le sel et le gruau au mélange de viande

Mélanger le tout

Barder les terrines de bacon

Remplir à moitié les terrines, couvrir d'une rangée de minces tranches de suprêmes puis remplir les terrines avec le reste du mélange

Sceller les terrines avec du papier d'aluminium

Cuire au bain-marie au four environ 1h30 à 325F

A la sortie du four, placer une planche lestée d'un bon poids sur les terrines afin de comprimer la préparation pendant qu'elle refroidit

Laisser mûrir au moins 24 heures avant de servir

---

---

## Présentation

---

Servir sur canapé ou sur une feuille de laitue