
Terrine de gélinotte aux noisettes

Ingrédients

- 400g veau haché
- 2 suprêmes de gélinotte coupés en aiguillettes
- ¾ de tasse d'oignon haché finement
- ¼ de tasse de chapelure
- 1 c. à thé de sel (au goût)
- ¼ de cuillère à thé de poivre noir frais moulu
- ½ tasse de noisettes entières
- 4 gouttes de Tabasco fumé (chipotle)
- 1 c. à table de fines herbes fraîches mêlées (basilic, thym et marjolaine)
- ½ tasse de chanterelles ou autres champignons au choix
- ½ œuf battu
- ¼ tasse Cognac (divisé)
- ¼ tasse Fine Sève (alcool de sirop d'érable) (divisée)
- Feuilles de laurier

Préparation

Faire mariner les aiguillettes dans 1 c. à table chacun de Cognac et de Fine Sève pendant une heure au frigo.

Bien mélanger le veau haché, l'oignon, la chapelure, les noisettes, le sel, le poivre, le Tabasco et l'œuf. Mouiller avec le Cognac et la Fine Sève (ou autre). Très bien mélanger.

Badigeonner une terrine d'huile, verser la moitié du mélange et recouvrir avec les chanterelles et les aiguillettes réservées. 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 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.