

---

---

# Terrine de gibier

---

---

## Ingrédients

---

- 450g (1 lb) porc haché
- 250g (½ lb) gibier haché (lièvre, bécasse, perdrix, faisan) (si possible réserver des aiguillettes)
- 1 gros oignon haché finement
- 2 gousses d'ail hachées
- 1/3 tasse de gruau
- 1 c. à thé de sel (au goût)
- poivre noir frais moulu
- 20 grains de poivre vert
- 15 grains de poivre rose
- 1 c. à table de fines herbes fraîches mêlées (basilic, thym et marjolaine)
- ¼ tasse cognac ou brandy
- ¼ tasse de porto, de sherry, de xérès ou de vin rouge
- Bardes de lard ou tranches de bacon
- Feuille de laurier

---

---

## Préparation

---

- Chauffer le four à 350 degrés.
- Bien mélanger les viandes hachées, l'oignon, l'ail et le gruau. Ajouter le sel, les 3 poivres et les fines herbes. Mouiller avec le cognac et le porto (ou autre). Très bien mélanger.
- Tapisser le fond et les côtés d'une terrine avec des bardes de lard ou du bacon. Y verser la moitié du mélange et recouvrir avec 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, et rabattre sur le tout l'excédent des bardes de lard. La terrine devrait être entièrement recouverte de gras. Couvrir (avec un couvercle ou avec un papier d'aluminium) et mettre au four dans un moule à gâteau rempli aux 2/3 d'eau chaude. Ceci permet à la terrine de conserver une texture moelleuse.
- Cuire environ 1h30.
- A 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.
- Si on utilise du gibier au goût très fin comme le faisan, la bartavelle ou la caille, on aura avantage à réduire un peu l'assaisonnement et à choisir du vin rouge plutôt que du porto.