

Terrine de perdreau aux pruneaux en insert de foie gras, chutney de griottes



Ingrédients pour 1 terrine 6 personnes :

Filets de perdreaux : 300 g

Filet de poulet : 200 g

Petits dés de carottes et courgettes

Pruneaux secs : 80 g

Tranches de foie gras de canard crues : 3 pièces

Crème liquide entière : 15 cl

Cognac : 5 cl

Blancs d'œuf : 1

Echalotes : 2

Sel fin : 12 g

Huile d'olive : 3 cl

Poivre noir : 2 g

DESCRIPTIF DE LA RECETTE

1 Pour la farce :

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6)

Mettre les pruneaux dans de l'eau froide pour les réhydrater.

Mixer la moitié des foies de volaille au mixeur avec les blancs d'œufs et les filets de volaille coupés en dés. Ajouter une grosse pincée de sel et laisser tourner le mixeur pendant 30 secondes, puis ajouter la crème sans trop laisser tourner pour ne pas faire du beurre.

Ajouter des petits dés de carottes et courgettes blanchis.

Dans une poêle très chaude, mettre un trait d'huile d'olive et faire sauter les perdreaux pendant 1 min, puis flamber au cognac et réserver.

Éplucher et émincer finement les échalotes.

Dans une poêle chaude sans matière grasse, colorer les foies gras pendant 20 secondes de chaque côté, puis les mettre sur une plaque et les saler.

2 Pour le montage :

Tapiser le fond de filets de perdreau poêlé et les côtés de la terrine de farce de volaille, mettre au centre le foie gras coloré et les pruneaux. Recouvrir de farce de volaille et disposer des filets de perdreau sur le dessus. Enfourner pendant 20 min.

Laisser refroidir avant de déguster la terrine.

3 Présentation :

La terrine est accompagnée d'une petite salade de jeunes pousses assaisonnée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique et quelques pignons de pin.

Une sauce légère au bouillon de volaille (crème réduite avec un bouillon de volaille)

En accompagnement un chutney de griottes.