

TERRINE DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS, CHUTNEY AUX CERISES

Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 kg de viande de sanglier hachée gros
- 600 g de gorge de porc hachée gros
- 300 g de foie de porc haché gros
- 2 œufs, 2 oignons
- 60 g de pignons de pin
- 300 g de girolles
- 10 cl de porto ou de madère
- 4 c. à soupe d'huile de noix
- Une barde de porc pour chemiser la terrine

20 cl de gelée au madère, sel, poivre

Pour le chutney : - 800 g de cerises à la
liqueur dénoyautées

- 30 cl de vinaigre de vin, 4 échalotes, 150 g de
sucre cassonade.

Préparation :

- Préparez un bain-marie dans le four en glissant un grand plat à moitié rempli d'eau chaude et préchauffez le four à 160°C.

- Nettoyez, lavez et faites cuire les girolles 4 à 5 mn dans une poêle, dans l'huile de noix, sur feu moyen, salez, poivrez.

- Mettez toutes les viandes dans un grand récipient avec les œufs, les oignons hachés, les pignons, le porto, les girolles, du sel et du poivre. Mélangez 5 mn pour obtenir une farce homogène.

- Chemisez une terrine avec la barde. Remplissez largement la terrine de farce, rabattez la barde sur la farce. Mettez la terrine à cuire 1h15 env. au four au bain-marie.

- Sortez la terrine, laissez-la refroidir puis placez-la au frais une nuit avec un carton recouvert de film alimentaire et une boîte de conserve dessus pour la presser.

- Le lendemain, retirez l'excédent de graisse, faites couler un peu de gelée dessus, laissez reposer au moins 2 jours au frais.

- Préparez le chutney. Coupez les cerises en deux, hachez les échalotes. Mettez-les dans une casserole avec le vinaigre, 1 petit verre d'eau et le sucre. Faites cuire le tout 45 mn sur feu moyen en remuant régulièrement. Laissez refroidir et placez au frais.

- Servez la terrine accompagnée du chutney et d'un pain aux noix.

