

Terrine de canard au poivre vert

Pour 10 personnes.

Préparation (48 heures à l'avance) : 1 heure45, cuisson : 1 heure45.

1 canard de 1 kg 800 environ; 250 g de lard frais; 200 g de foies de volaille; 2 échalotes(grises de préférence); 200 g de chair à saucisses fine; 1 petit verre de cognac; 1 œuf;300 g de bardes de lard; 1 petite boîte de poivre vert; 1 pincée de noix muscade râpée; sel.

Pour la gelée : 2 échalotes grises; 2 carottes; 1 blanc de poireau;1 branche de thym; 1 feuille de laurier; 2 clous de girofle; 1 dl de porto; 1 sachet de gelée instantanée; sel; poivre.

Deux jours avant le repas, désosser entièrement le canard; lever les filets et les mettre de côté, ainsi que la carcasse.

Ranger les filets de canard dans une terrine; les arroser avec la moitié du cognac; couvrir la terrine et les laisser macérer pendant 24 heures.

La veille du repas, éplucher les échalotes et les hacher.

Hacher la viande désossée du canard, le lard de poitrine frais et les foies de volaille; mélanger ces éléments dans une terrine; y ajouter la chair à saucisses, les échalotes hachées, la noix muscade râpée et l'œuf entier; saler.

Faire chauffer le four à température moyenne.

Ouvrir la boîte de poivre vert; égoutter le contenu; en verser la moitié dans la farce (on utilisera le reste pour une autre préparation).

Egoutter les filets; verser le cognac de macération et le reste du cognac dans la farce; bien malaxer le tout; vérifier et rectifier l'assaisonnement.

Tapisser entièrement une terrine allant au four avec les bardes de lard; la remplir en superposant une couche de farce (la moitié), puis les filets de canard et enfin l'autre moitié de la farce; recouvrir d'une ou plusieurs bardes de lard; mettre le couvercle; glisser la terrine au four chaud pendant 1 heure 45 environ.

Pendant ce temps, préparer la gelée : éplucher, laver et émincer (couper en lamelles) les carottes, les échalotes et le blanc de poireau.

Mettre ces légumes dans une casserole avec la carcasse du canard; ajouter le thym, le laurier, les clous de girofle et le porto; recouvrir d'eau; saler, poivrer et faire cuire à feu doux, sans couvercle, pendant 1 heure. Passer ensuite le jus de cuisson au chinois (passoire fine et pointue).

Ajouter la gelée instantanée à ce jus de cuisson.

Retirer la terrine du four; enlever le couvercle et verser la gelée de façon à recouvrir le pâté; laisser refroidir dans un endroit frais pendant 12 heures au moins.

Au moment de servir, découper le pâté en tranches entourées de gelée et disposer dessus quelques grains de poivre vert.

Petit conseil : pour désosser le canard on peut demander à son volailler de pratiquer cette opération; le procédé est le même pour un poulet.

Précaution importante: bien garder intacts les filets levés.

Notes :

On peut conserver cette terrine au réfrigérateur pendant plusieurs jours.

Le poivre vert se vend en petite boîte : il a l'aspect de petits pois; on conservera le poivre non utilisé et son jus, dans un bol, au réfrigérateur; on peut l'utiliser plus tard, pour préparer des tournedos par exemple.

Variante: cette terrine peut se réaliser aussi avec 2 canards sauvages (colvert).



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.