

Terrine de pintade

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 20

Ingrédients pour 4 parts :

- ◆ 1/2 pintade
- ◆ 350 g de gorge de porc ou échine de porc
 - ◆ 100 g de filet de poulet
 - ◆ 80 g de poitrine NATURE
 - ◆ 2 oeufs
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1/2 cuil à café de poivre
- ◆ 1 cuil 1/2 à café de sel
- ◆ 1/2 cuil à café de thym
- ◆ 1 cuil à café de cognac

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C en y installant un bain-marie.

Désossez la pintade en veillant à retirer la peau et les tendons des cuisses.

Coupez grossièrement toutes les viandes (sauf la pintade) et les passer au hachoir.

Coupez de fines lamelles de pintade dans la longueur, réserver.

Hachez finement l'oignon

Ajoutez les oeufs, les épices et le cognac. Mélanger bien l'ensemble.

Disposez dans une terrine (ou petit bocal) en 3 passages, en intercalant les filets de pintade entre chaque couche

Enfournez pour une cuisson de 1 h. 20 à 180°C (Th.6)
(Lorsque vous allez sortir votre terrine, du jus/gras, va apparaître,
il vous suffit de l'enlever)

Démoulez et laissez refroidir *Recettes de Cantine*

Déguster sur des tartines de pains

Bon appétit à toutes & tous !!