



## Terrine de sanglier aux noisettes et châtaignes

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 50 MIN - REPOS : 24 À 48 H

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de chair de sanglier (épaule ou cuissot) ■ 500 g de chair de porc (poitrine ou gorge)
- 3 g de quatre-épices ■ 3 g de poivre de Séchouan ■ 2 œufs ■ 200 g de crème fraîche
- 1 bouquet de persil haché ■ 20 g de pommeau de Normandie ■ 60 g de noisettes grillées
- 60 g de châtaignes cuites concassées ■ QS de sel, poivre moulin, chutney (Page 181), tranches épaisses de pain de campagne toastées

### PRÉPARATION

#### Farce

Tailler la chair de sanglier en gros cubes, les hacher à l'aide d'un hachoir munie d'une grille (n° 8), ainsi que la viande de porc. Les mélanger avec le quatre-épices, le poivre de Séchouan, les œufs, la crème, le persil, le pommeau de Normandie, les noisettes et les châtaignes concassées. Rectifier l'assaisonnement.

#### Procédé

Garnir une terrine (de 20 x 8 x 10 cm) avec la farce, la cuire au bain-marie dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 50 minutes environ. Laisser refroidir et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures.

#### Dressage

Démouler, trancher la terrine. La servir avec un chutney et des tranches épaisses de pain de campagne toastées.

#### « Curiosité »

Poivre de Séchouan : malgré son nom, cette épice asiatique tirée de la coque du fruit de diverses espèces d'arbustes ne fait pas partie de la famille du poivre, mais de celle des rutacées (agrumes).  
Pommeau de Normandie : apéritif régional élaboré à base de jus de pomme à cidre (ou moût) mélangé avec de l'eau-de-vie de cidre (mutage).