

Terrine de campagne aux champignons et châtaignes

Par Marion Chatelain



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Assez cher
Temps de préparation	1 heure
Temps de cuisson	2 heures 30 min

Catégories : Entrées, Apéritifs, C'est la saison, Cuisine des terroirs, Viandes et volailles

Découvrez notre recette gourmande et familiale de terrine de campagne aux champignons et châtaignes. Pour une terrine au goût plus prononcé, préférez du gibier (viande de sanglier par exemple) à l'échine de porc et ajoutez-y quelques dés de poitrine fumée.

Pour 8 personnes

Ingrédients

300 g Foie de lapin (ou de volaille)
350 g Échine de porc hachée
350 g Gorge de porc hachée
250 g Poitrine fraîche
100 g Poitrine fumée
800 g Champignons divers
100 g Châtaignes cuites
1 Oignon jaune doux
2 Echalotes
2 gousses d'ail
1 Oeuf
1 morceau crêpine
5 cl Whisky (ou cognac)
1/2 botte Coriandre
1/2 botte Ciboulette
1 branche Romarin
4 feuilles Laurier
1 c. à café Quatre-épices
1 c. à soupe Cassonade
Huile d'olive
Sel et poivre

Réalisation

- Commencez cette **recette de terrine de campagne aux champignons et châtaignes** en faisant suer quelques minutes dans un peu d'huile l'oignon, l'ail et les échalotes hachés. Ciselez la coriandre, la ciboulette et le romarin effeuillé. Concassez grossièrement les châtaignes. Mettez la crêpine à tremper dans de l'eau froide.
- Préparez et nettoyez les champignons.** Faites-les poêler dans un peu d'huile d'olive à feu vif jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Salez et poivrez.
- Détaillez les foies en morceaux et réservez-les. **Coupez les poitrines en dés.** Réunissez-les avec l'échine et la gorge de porc dans un saladier. Ajoutez le whisky, 1 c. à café bombée de sel, 1 c. à soupe de poivre moulu, le sucre, le quatre-épices, l'oeuf battu, les herbes et la poêlée d'oignons, ail et échalotes. Remuez le tout énergiquement. Ajoutez les champignons, les morceaux de foie, les châtaignes et mélangez délicatement.
- Préchauffez le four à 220 °C.** Préparez un plat à rebords hauts, rempli à moitié d'eau pour le bain-marie, puis enfournez-le pour faire chauffer l'eau.
- Tapissez votre terrine avec la crêpine** en la faisant dépasser des bords. Répartissez la farce à l'intérieur et tapez vivement la terrine sur le plan de travail recouvert d'un torchon pour en chasser l'air. Repliez la crêpine et disposez les feuilles de laurier sur le dessus.
- Déposez la terrine dans le bain-marie et laissez cuire 15 min.** Baissez ensuite à 110 °C et poursuivez la cuisson sans couvrir pendant 2 h à 2 h 30 environ.

- 7 Sortez la terrine du four et laissez-la refroidir. Réservez-la ensuite au frais pendant 2 jours avant dégustation.

TECHNIQUES & FINITIONS

- Remplacez les châtaignes par un cocktail de fruits secs (pistaches, noisettes ou pruneaux par exemple).
- **Chemisez la terrine avec de la barde** ou avec des tranches de lard fumé (succulent).
- **Préparez une gelée parfumée** en faisant ramollir 9 feuilles de gélatine dans de l'eau froide avant de les délayer dans 30 cl de bouillon de viande tiède. Ajoutez 5 cl de sauce soja, un peu de sel et poivre puis versez dans la terrine et réservez au frais.



Si vous avez aimé notre terrine de campagne aux champignons et châtaignes...

- Vous aimerez aussi notre **terrine de pot-au-feu aux herbes, sauce gribiche**
- Notre **terrine de lapin aux noisettes**
- Notre **terrine de boeuf et filet de porc au calvados**

Source : Régál n°97

Publié le 03/11/2020

Tags : champignon châtaigne porc