TERRINE DE FAISAN AU CHOU

Une terrine de gibier parfumée, montée dans des feuilles de chou. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
15 personnes

Préparation
3 à 4h

Cuisson
2h15

INGRÉDIENTS

- 300 g de lèches de faisan
- 600 g de gorge de porc
- 200 g de parures de faisan
- 50 g de foie de gibier (foie de volaille en remplacement)
- 100 g de Porto/ Armagnac
- 100 g de fond de gibier
- 1 œuf
- 18 g de sel /kg de mêlée
- 2 g de poivre / kg de mêlée
- 3 g d'ail
- 40 g d'échalote
- 1 feuille de laurier
- 10 g ded persil haché
- 2 g de sucre/ kg de mêlée
- 60 g de matière grasse
- 200 g de chou frisé blanchi + quelques feuilles
- crépine

MATÉRIEL

- 1 petite casserole
- 1 ou 2 terrines
- 1 cul de poule
- 1 grande cuillère
- 1 couteau à trancher
- 1 couteau d'office
- 1 hachoir à viande avec grille Ø 6
- 1 plat à bain-marie

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

À faire la veille

- Tailler la gorge en cubes. Désosser votre faisan en prenant soin de garder tout ce qui est os, nerfs et la peau pour confectionner un petit jus de gibier. Mettre à part les parures pour la farce et les beaux morceaux de faisan dénervés pour tailler les lèches (1cm de largeur sur 4 cm de longueur), vérifier votre poids en lèches.
- Assaisonner d'une part votre poids de lèches et d'autre part votre poids de viande à farce (gorge + parures de faisan), répartir l'alcool suivant les quantités respectives.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Étape 2

- Nettoyer les feuilles de chou en gardant les plus belles pour tapisser la terrine au moment du montage. Blanchir les feuilles dans une eau bien salée, les plonger dans de l'eau glacée en sortie de cuisson. Égoutter les feuilles refroidies et les éponger dans un linge. Prélever 200 g afin de les émincer grossièrement.
- Hacher les échalotes et faire suer la moitié avec une partie du beurre et la feuille de laurier, ajouter les lanières de choux et cuire doucement sans compoter.
- Avec le reste du beurre, faire suer le reste d'échalote et y ajouter le foie en le saisissant, saler et poivrer. Attention à ne pas surcuire le foie !!

Étape 3

- Au hachoir à viande grille 6, passer le « gratin » (foie et échalotes cuits), puis les parures de faisan et gorge de porc et finir par un morceau de gorge !
- Dans votre cul de poule, mettre la farce et ajouter dans votre mêlée les lèches de faisan décompactées, le fond de gibier (préalablement réalisé, chinoisé et refroidi). Bien mélanger jusqu'à obtenir une homogénéité de la masse.
- Ajouter les lanières de chou cuites au beurre et continuer de mélanger pour obtenir un ensemble uniforme.
- Préchauffer votre four à 150°C

Étape 4

- Tapisser votre terrine avec votre crépine et vos feuilles de chou blanchies, garnir avec votre mêlée de viande en tassant bien. Recouvrir de feuilles en fermant et finir par la crépine.
- Enfourner à four chaud et laisser 30 minutes avant de mettre de l'eau dans votre plat à bain-marie, sortir à 70° C à cœur, ôter votre terrine du plat à bain-marie afin de limiter la surcuisson.
- Mettre au réfrigérateur après un moment à température ambiante, garder au moins 48 heures avant de consommer afin que les arômes s'affinent.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez en sortie de cuisson ajouter un bouillon de gibier afin de limiter le côté « sec » du gibier et amener ainsi votre touche personnelle.
Tout comme vous pouvez ajouter dans votre farce du foie gras, des trompettes de la mort, etc…

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/terrine-de-faisan-au-chou/