

Terrine de lièvre au cognac.

Le pâté se préparait soit en terrine, soit en croûte. En 1750, le Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs, de François-Alexandre Aubert de La Chenaye des Bois, indiquait qu'il fallait se servir essentiellement de la tête, du foie et du haut des cuisses. Ces morceaux étaient assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboulette, épices, puis cuits en terrine sur un fond de lard, un bouquet garni et de la chair à saucisse. Le tout était doré à l'œuf puis cuit au four. Pour un pâté en croûte, cette même préparation était mise aussi en terrine et placée dans une abaisse de pâte feuilletée, ou de pâtebrisée, avant d'être mise au four. Cette préparation pouvait être truffée et servie en entremets

Ingrédients :

- 1 lièvre
- 300 g d'échine ou poitrine de porc
- 250 g de lard gras ou gorge
- 2,5 dl de vin blanc
- 8 tranches fines de lard fumé
- 1 dl de cognac
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- 1 cuillère à café de poivre en grains moulu
- 1/2 cuillères à café de girofle en poudre
- 1/2 cuillères à café de thym
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 2 échalotes
- 2 œufs
- Sel et Poivre



Préparation :

Coupez le lièvre en morceaux, prélevez les morceaux de râble, réservez-les et mettez-les dans une terrine.

Retirez tout le reste de chair du lièvre, hachez-la avec une assez grosse grille et ajoutez-la dans la terrine.

Hachez avec une grille fine l'échine ou la poitrine, le lard gras ou la gorge, et ajoutez-les à la chair de lièvre hachée.

Ajoutez encore le vin blanc, le cognac, les quatre-épices, le girofle en poudre, poivre et sel. Mélangez, couvrez et laissez mariner 12 heures au frais.

Au moment de faire cuire la terrine, retirez les morceaux de râble du reste de chair hachée. Hachez les échalotes, ajoutez-les dans la terrine ainsi que le persil et mélangez.

Séparez les jaunes des blancs d'œuf, versez les jaunes dans la terrine et mélangez. **Le Plus : Montez les blancs en neige très fermes et incorporez-les délicatement à la préparation. Vous découvrirez une terrine extrêmement moelleuse une fois cuite.**

Allumez le four thermostat 5. Tapissez une terrine de fines tranches de lard fumé, versez-y le tiers du hachis, tassez doucement, posez dessus la moitié des morceaux de râble, ajoutez la moitié du hachis restant, tassez doucement, puis posez dessus les morceaux de râble restants et, enfin, le reste de hachis, puis tassez doucement encore avant de conclure avec deux feuilles de laurier. Insérez la sonde du thermomètre au cœur de la terrine. Couvrez, mettez la terrine dans un bain-marie et laissez cuire 2 heures ou le temps d'atteindre 82 à 85° à cœur.

Retirez du four, laissez refroidir à température ambiante, puis mettez au réfrigérateur 24 heures avant de servir.

Vous pouvez aussi mettre le pâté dans des terrines type "Le Parfait". Placer les terrines dans le stérilisateur et les recouvrir largement d'eau à la même température que les terrines puis procéder immédiatement au traitement thermique 3h à 100°C.