



Bon appétit !

Terrine de chevreuil aux morilles

par René Kaenzig

Une terrine ... c'est un classique ... mais c'est tellement bon. C'est un passepartout: un petit en-cas le matin; à l'apéro; comme entrée avant un plat principal; comme casse-croûte l'après-midi, etc... etc... Nous en avons déjà proposé une dans *Notr'Canard nr 039*. Voici une nouvelle variante qui complète la liste indéfiniment longue des recettes et idées possibles. Celle-ci est ma toute première tentative ...



Les ingrédients de ma recette ne sont pas exotiques. Et comme c'est dans mes habitudes, les quantités ne sont pas spécifiquement définies. Moi ... j'y vais au pif et selon ma bonne humeur ! (*ndlr: attention tout de même avec le Porto*). Voilà quelques indices: 400 gr de viande de chevreuil; 200 gr de viande de porc; quelques morilles; un œuf; quelques grains de genièvre; sel-poivre-muscade; un peu d'huile d'olive; un verre de Porto blanc et quelques brindilles de romarin. Je crois n'avoir rien oublié.

La viande de chevreuil ... il faudra la hacher. Et puisque je n'ai pas de machine pour cette besogne, c'est au couteau que je me suis coltiné la manœuvre. Mais de cette manière au moins, cela donne la possibilité d'enlever les petits bouts parfois indésirables spécifiques à la viande de chevreuil. On met toute cette masse dans

un gros bol. Afin d'y ajouter un peu de gras, on va y intégrer de la viande de porc déjà hachée achetée chez votre boucher. *Facile !*

Encore une chose avant de pétrir tout ceci: on y ajoute également les morilles hachées; une douzaine de grains de genièvres préalablement écrasés; un peu de sel; du poivre du moulin ainsi que quelques râpures de noix de muscade.

Mélanger et pétrir le tout ... avec les mains s.v.pl. ... c'est tellement plus simple et c'est très efficace.

Allez! On y ajoute les liquides ... tout d'abord quelques bonnes rasades de Porto blanc. On peut mélanger le tout avec une grosse fourchette maintenant. Pour que toute cette masse devienne compacte, on y rajoute un œuf battu. Et pour finir, pour que ça ne colle pas, encore un peu d'huile d'olive. On mélange encore une fois et on laisse faire une pause à tout le monde (quelques heures): à cette masse bien appétissante ainsi qu'au cuisinier.



Prochaine étape, c'est la cuisson. On va donc remplir un ou plusieurs petits récipients, spécialement adaptés pour la confection de terrines, avec cette belle masse à base de viande de chevreuil. On y dépose quelques brindilles de romarin et



Bon appétit !

on recouvre le tout avec les couvercles adéquats.



C'est au bain-marie que les petits pots passeront au four pendant deux heures à 180°C. Laisser refroidir ... mais ne dégustez pas la terrine le jour-même. Laissez les pots quelques jours au réfrigérateur, ce sera d'autant plus délicieux.

