

## AVANT-PROPOS

Cette compilation reprend la plupart de recettes publiées sur fr.rec.cuisine depuis environ 3 ans. Que tous les contributeurs, assidus ou occasionnels, soient remerciés de leur participation.

J'ai jugé utile de mettre en premier lieu un rappel sur les principales unités de mesure utilisées par Mastercook. Que les virtuoses de ce logiciel, comme ceux de Meal-Master, ne m'en tiennent pas rigueur.

Il y aura probablement des coquilles, encore que je me soie esquiné mes doux yeux de myope à les traquer... Soyez sympa de me le signaler.

Et si par hasard quelque chose ne vous plaisait pas à un point tel qu'il vous vienne à l'esprit de me balancer quelque chose à travers la tronche, ben balancez-moi par chronopost un pâté de lapin, c'est celui que je préfère...

Enfin, je remercie Jean Tamayo d'avoir bien voulu héberger cette compilation sur son site, étant bien trop fainéant moi-même d'en créer un et surtout de le maintenir.

Guyancourt, le 29 septembre 2001

Et pour commencer cette compilation, voici un texte de Lucien Tendret : Les trois pâtés de Belley.

Lucien TENDRET. La Table au pays de Brillat-Savarin. Ed. Parangon 2001

Chapitre IX  
Les trois pâtés de Belley

### **Le chapeau de Monseigneur Gabriel Cortois de Quinsey**

" Venez, messieurs, vous mangerez votre part d'un pâté chaud de gibier. "  
Shakespeare, Les Joyeuses Commères de Windsor, acte I, scène I.

On rapporte que Mgr Gabriel Cortois de Quinsey avait été nommé évêque de Belley par la faveur de Mme de Pompadour, qu'il était très beau de visage, d'une taille majestueuse, qu'il fréquentait la cour et que Louis XV disait plaisamment: " Tenez-vous bien, mesdames, Monsieur de Belley arrive. "

Il tenait une table digne de son rang, de sa naissance et de sa fortune; on pourra s'en convaincre par la description du pâté de gibier qu'il faisait servir à ses chanoines le jour de la fête de Notre-Dame de septembre.

Découpez des bécassines et des pieds verts, mettez en réserve les entailles et les foies, marinez ces oiseaux d'huile d'olive et de vin blanc sec, ajoutez des tranches d'oignons, du sel et du poivre, une légère pincée d'épices et retournez souvent les morceaux de gibier.

Marinez dans un autre vase et de la même manière en les assaisonnant un peu plus, mais sans épices, des becfigues entiers, des cail les, des rois de cailles et des perdreaux aussi découpés; gardez les foies et rejetez les entrailles.

Tous ces gibiers devront rester dans la marinade au moins douze heures.

Hachez trois ou quatre foies blonds de poules, de la chair de veau et de porc et des truffes noires; arrosez cette farce de quelques cuillerées de fine champagne, mêlez-y un oeuf et une panade.

Prenez environ deux livres de farine, arrondissez-la en forme de couronne sur la planche à pâtisserie, mettez dans le milieu une cuillerée à café de sel fin et un verre d'eau tiède. Ramenez peu à peu la farine au centre en la délayant. Pétrissez la pâte sans la travailler longtemps, et finissez en lui donnant la forme d'un plateau rond de l'épaisseur de trois ou quatre millimètres.

Ayez deux livres de beurre frais, maniez-le jusqu'à ce qu'il soit lisse et poli comme du marbre; disposez-le en forme de la pâte et superposez-le sur celle-ci. Repliez la moitié de votre pâte sur l'autre et après avoir fait cette opération dans un sens, répétez-la dans l'autre. C'est ce qui s'appelle en termes techniques " donner un tour ".

Etendez la pâte à l'aide du rouleau, repliez-la de nouveau comme vous avez déjà fait et recommencez cinq fois, laissant écouler dix minutes après chaque tour avant d'en exécuter un autre.

Divisez la pâte en deux parties, donnez-leur la forme d'une circonférence et une épaisseur d'un centimètre et demi. Sur l'une de ces parts servant de plancher, étendez une couche de la farce préparée; placez ensuite les morceaux de gibier, les cuisses étai dessous et faisant office de claie, ajoutez les becfigues, des crêtes de coqs nettoyées, blanchies et cuites, des truffes noires et des champignons; disposez quelques morceaux de beurre frais sur le tout et terminez par un lit de farce.

La seconde portion de pâte servira de plafond, rognez-en les bords de façon que la partie supportant les viandes soit un peu plus large et relevez les bords de cette dernière en appuyant légèrement pour les faire adhérer à ceux du plafond.

Pratiquez un trou dans le milieu et garnissez-le de la moitié d'une carte à jouer roulée en forme de tube.

Mettez au four; la cuisson doit durer une heure environ.

Pilez les entrailles et les estomacs des gibiers de marais, mouillez cette purée de bouillon de bœuf, versez-la dans une casserole, contenant un demi-verre de jus et deux cuillerées de vin blanc sec, salez, poivrez, faites-la réduire sur un feu vif en remuant sans interruption, passez-la au tamis et coulez-la dans le pâté cuit et sorti du four.

## L'oreiller de la belle Aurore

" C'est un gros pâté, une pièce solide, substantielle, agréable pour les parties de campagne ou de chasse, pour les grands déjeuners où il faut calmer l'appétit de plusieurs gourmands. "

Docteur J. Roques, Histoire des champignons.

La maison de campagne de Brillat-Savarin est en Valromey, dans le village de Vieu; elle appartient au docteur Frédéric Brillat-Savarin, le petit-neveu de l'auteur de la Physiologie du goût.

Le 9 septembre de chaque année, jour de la foire du village, un dîner est offert dans l'antique salle à manger à tous les amis du maître, venus sans invitation. Brillat-Savarin semble présider le repas; son buste est placé sur la tablette de la cheminée, et sur le socle est fixée une feuille de papier contenant ces vers écrits par lui une heure avant de mourir :

" Je pars, je vais bien loin, on n'en revient jamais.  
Que fait-on? Que dit-on, dans ce nouvel empire?  
Comme on n'en reçoit rien, nul n'a pu nous le dire,  
Mais j'ai fait quelque bien et puis mourir en paix. "

A midi l'on se met à table, on boit du vin de Côte-Grêle, la vigne de M. Brillat-Savarin, et on mange le pâté traditionnel de forme carrée, appelé pour ce motif l'oreiller de la belle Aurore, la mère de M. Brillat-Savarin, Claudine-Aurore Récamier.

.....

Ayez une noix de veau, deux perdreaux rouges, le râble d'un fièvre, un poulet, un canard, une demi-livre de filet de porc et deux ris de veau blanchis.

Divisez ces viandes en filets de trois ou quatre centimètres de largeur, enlevez la peau dont elles sont recouvertes et faites-les mariner pendant au moins douze heures dans de l'huile d'olive, huit verres de vinaigre de vin blanc; ajoutez deux ou trois oignons coupés en rouelles, un bouquet de thym, du sel et du poivre.

Préparez deux farces, la première faite de viande maigre de veau et de porc, de lard gras, de jambon, la seconde composée de foies blonds de poulets et de poulardes de la Bresse, de ceux des perdreaux, de moelle de bœuf, de champignons et de truffes noires.

Tous ces divers éléments, dont la quantité doit être en rapport avec la dimension du pâté, seront hachés menu. À chacune des farces séparées, on mêlera un oeuf et une ou deux cuillerées de panade, c'est-à-dire de la mie de pain cuite dans du bouillon de bœuf et réduite en pâte lisse.

Mettez dans un vaste plat environ deux livres de farine, du sel fin, trois blancs d'œufs, une cuillerée de beurre cuit, un petit verre de fine champagne et pétrissez le tout en y mêlant un peu d'eau tiède.

Cette pâte étant devenue homogène, lisse et consistante, placez-la sur une planche à pâtisserie singée de farine. Séchez la pâte, frappez-la avec le rouleau, étendez-la ensuite, repliez-la et étendez-la de nouveau plusieurs fois.

En termes techniques, la pâte prend du corps, c'est-à-dire qu'elle perd son élasticité, devient dure résiste et ne peut plus être amincie; il faut alors suspendre le travail et attendre dix minutes. Recommencez à frapper la pâte, à l'étendre et à la replier, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'air s'échappant des petites bulles qui se forment, les fasse éclater.

Laissez reposer la pâte pendant une demi-heure.

Ayez deux livres de beurre frais, lavé, pressé et égoutté, et pétrissez-le, s'il est dur, pour le rendre maniable et poli; Réservez le tiers de ce beurre pour l'intérieur du pâté, prenez la moitié des deux autres tiers et écrasez-la sur toute la surface de la pâte étendue et élargie en nappe mince; cela fait, repliez-la en deux parties dans le sens de sa longueur et de la même manière dans le sens de sa largeur, l'étendez de nouveau et ajoutez- la seconde moitié du beurre en procédant comme vous l'avez fait une première fois et en ayant soin, avant chaque opération, de singer la planche de farine.

Étendez et repliez la pâte deux fois et divisez-la en deux parties égales, l'une devant servir pour le fond du pâté et l'autre pour la couverture.

Sur une tablette de tôle saupoudrée de farine, élargissez une des deux parties de la pâte, lui donnant une épaisseur d'un centimètre et demi et la forme d'un carré dont les côtés auront une longueur calculée d'après la quantité de viande à employer

Disposez sur dix ou douze rangs, et tous dans le sens de leur longueur, des filets de vos viandes, en laissant déborder sur les quatre côtés une bande de pâte d'environ sept ou huit centimètres de largeur pour former l'ourlet. Entre les filets, placez des morceaux de truffes noires pelées, des pistaches blanchies, et quelques étroites lames de jambon à chair rose.

Couvrez ces viandes d'une légère couche de la première farce, c'est-à-dire de celle contenant du veau et du porc, recommencez à former de nouveaux rangs de filets des viandes, les entremêlant des ris de veau coupés en rouelles; ajoutez des truffes noires et des pistaches, mais ne mettez pas de jambon; terminez par une couverture de la seconde farce composée de foies et de truffes noires, disposez alors de tous côtés des morceaux du beurre nus en réserve.

Étendez en forme de carré semblable au premier la seconde partie de la pâte et placez-la sur les viandes pour les recouvrir, retranchez une portion de cette pâte les dépassant, de manière que celle formant le plancher déborde toujours, et, à l'aide d'un pinceau, humectez cette partie d'un peu d'eau froide. Faites adhérer sur le plancher la bande de pâte du plafond dépassant les viandes, et, pour fortifier, placez sur la soudure un liseré de pâte qui sera en quelque sorte la dentelle de l'oreiller, relevez en torsade le restant de la pâte du plancher en dehors du liseré et dorez la pièce en vous servant d'une plume de poulet trempée dans deux jaunes d'œufs délayés dans de l'eau froide.

Pratiquez sur le pâté cinq ouvertures rondes, une au centre et une près de chacun des quatre angles, garnissez-les de la moitié d'une carte à jouer roulée en forme de tube. Le pâté doit être monté peu de temps avant d'être mis au four, et la cuisson sera de deux heures.

Dès qu'il est retiré, manœuvre exigeant certaines précautions, introduisez par les cheminées un aspic préparé comme il est dit au chapitre de la dinde en gelée.

Attaquez la pièce le lendemain du pur où elle a été cuite.

Suard avait donné les premières leçons de violon à M. Brillat-Savarin; il était venu à Vieu visiter son ancien élève; au dîner, on servit le pâté; le musicien, qui n'était pas souvent à pareille fête, le trouva bon, et en dévora une telle quantité qu'elle l'étouffait; comme on lui présentait du thé en lui disant: " Père Suard, buvez, cela vous fera du bien - Non. Jamais eau chaude, répondit-il, dou vino, dou vino. " On s'empressa de lui apporter une rasade de vin de Côte-Grêle, il l'avalait, s'affaissa et mourut.

Lorsqu'on coupe l'oreiller de la belle Aurore, le parfum des truffes noires mêlé au fumet des viandes embaume la salle à manger; les tranches tombant sous le couteau présentent l'aspect d'une mosaïque de couleurs vives et variées, et sont imprégnées des sucs d'une gelée vineuse couleur d'or; la croûte, toute pénétrée d'un mélange onctueux de beurre frais et de foies de volailles, est tendre sous la dent, fondante dans la bouche, et les gourmands de Belley la qualifient du nom de molliassue, expression tirée du patois expressif des paysans du Bugey.

## **La toque du président Adolphe Clerc**

" L'ermite en tira un énorme pâté que portait un plat d'étain d'une dimension peu ordinaire et le plaça sur la table. " Walter Scott, Ivanhoé.

C'est un pâté froid de lièvre, de bécasse, de perdreaux rouges, de grives, de truffes noires et de foie d'oie.

On l'appelle la toque du président, parce que la recette de cette merveilleuse pièce froide a été extraite des manuscrits de la bibliothèque de l'office du président Adolphe Clerc, et que sa forme a rapport à celle du bonnet dont les juges couvrent leur tête.

Pétrissez pendant vingt minutes une livre et demie de farine et cent vingt cinq grammes de beurre frais, deux cuillerées de beurre frais, trois oeufs, le quart d'un verre d'eau tiède, un petit verre de fine champagne et une cuillerée à café de sel. Laissez reposer pendant une demi-heure la pâte couverte d'un linge saupoudré de farine.

Préparez en filets de la grosseur du petit doigt, quarante grammes de lard gras, la moitié du râble d'un fièvre, la chair de deux perdreaux rouges et celle d'une poulette, en ayant soin d'enlever l'épiderme, les nerfs et la graisse de ces viandes.

Placez dans une casserole vingt-cinq grammes de beurre frais, les filets préparés, un bouquet composé de persil, de thym et du quart d'une feuille de laurier, salez, poivrez et répandez sur le tout une légère pincée d'épices fines. Faites revenir pendant vingt minutes sur un feu doux, retirez la casserole, arrosez l'appareil d'une cuillerée de fine champagne, remuez et laissez refroidir.

Frottez d'ail la planche à hacher et hachez séparément, pour les réunir ensuite, les chairs et les foies de quelques grives, la chair et le foie d'une bécasse, les débris des viandes employées, un peu de filet de porc gras et maigre parties égales, et cent grammes de foie d'oie.

Mettez cette farce dans une casserole, ajoutez deux oeufs battus, une cuillerée d'huile d'olive, des truffes noires pelées et coupées en dés, salez, poivrez et mélangez ces éléments.

Etendez les trois quarts de la pâte tenue de deux centimètres- d'épaisseur et donnez-lui la forme ovale du moule en fer battu dans lequel elle doit être placée, relevez les bords de cette nappe de pâte, comme pour former une bourse à quêter, introduisez-la dans le moule, pressez-la dans le fond et faites-la remonter le long des parois en ayant soin qu'elle dépasse le tour des bords de l'ustensile d'une hauteur de deux centimètres.

Tassez un lit de la farce dans le fond du moule et, dans le sens de la longueur, disposez des filets de vos gibiers, des filets de lard et de foie d'oie, les tenant séparés par de petits intervalles que vous remplirez de truffes noires pelées et coupées en morceaux, de pistaches blanchies et de quelques rares lames de jambon cuit ayant la chair rouge. Faites un nouveau lit de farce et un nouveau lit de filets de viande, de lard gras et de foie d'oie, et ainsi de suite; terminez par une couche de farce et recouvrez-la de la pâte dépassant les bords du moule.

Formez un couvercle bombé de la pâte mise en réserve, placez-le sur le pâté et, au milieu, ménagez un trou dans lequel vous introduirez une carte à jouer roulée en forme de manchon. Dorez le couvercle en vous servant d'une plume de poulet trempée dans du jaune d'œuf délayé dans de l'eau.

Il faut environ deux heures pour cuire cette oeuvre; trente minutes avant de la sortir du four, on enlèvera le moule de métal pour que la croûte prenne une belle couleur.

Rédigez un aspic selon la règle, ajoutez-y les estomacs des perdrix, de la bécasse, de la poulette et des grives, faites-le cuire pendant sept heures, opérez comme il a été prescrit au chapitre du dindon à la gelée, dégraissez et coulez dans le pâté chaud sortant du four toute la quantité du liquide qui pourra y pénétrer, réservant le surplus pour être servi pris en gelée, au moment où, le lendemain, on apportera sur la table le somptueux pâté refroidi.

## Principales abreviations de Meal-Master/Mastercook

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Document

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Document

Principales abréviations utilisées dans Meal-Master, Mastercook. La première abréviation est celle utilisée par Meal-master, la seconde celle utilisée par Mastercook. S'il n'y a qu'une seule abréviation, elle est commune aux 2 logiciels.

MM	MC	Designation	Valeur
t	tsp	teaspoon - cuiller à thé	5 ml
tb	tbsp	tablespoon - cuiller de table	15 ml
bn	bn	bunch - bouquet	
c	c	Cup - Tasse	235 ml (souvent arrondi à 1/4 l)
pn	pn	pinch - pincée	
sm	sm	small - petit	
md	med	medium - moyen	
lg	lg	large - gros	
cn	can	can - boîte	
pk	pkg	package - paquet	
pk	pkt	packet - packet	
dr	drop	drop - goutte	
	dz	douzaine	
d	dash	dash - soupçon, goutte, pointe de couteau	
	bunch	bouquet	
	sprig	branchette, tige	

-----  
NOTES : Compil réalisée avec la complicité (involontaire...) de René Gagnaux  
Mise sous MC : François Leloup, le 12/09/99

## A propos de terrines et pâtés, une recette universelle...

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil Document

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	Viande -- voir note (1)
1	kg	Gorge de porc
2		échalotes
1		gousse d'ail
1		verre de vin blanc
		- ou
1/2		Verre eau de vie -- voir note (2)
4	tsps	Sel fin
4	tsps	Quatre épices
1	tsp	Poivre -- du moulin
1	bn	Persil
		Thym -- selon besoin
		Laurier -- selon besoin
		Pain rassis (dur)

La recette est donnée pour 500 g de viande. S'il y a plus de viande, augmentez le reste des ingrédients d'autant. Par exemple : pour 1kg de viande il faut doubler tout le reste, pour 750g il faut augmenter de la moitié (Il est important de bien respecter les proportions)

Notes :

(1) : Faisan, lièvre, porc, foie, sanglier, etc...

1 Coq faisane commun = 500 à 600g de viande

1 poule faisane = 300 à 400g de viande

1 coq faisane (croisé US ) = 300 à 400g de viande

(2) Cognac, Armagnac, ou eau de vie de votre choix

Désossez la viande et coupez-la en morceaux ainsi que la gorge de porc et le gras s'il y a lieu. Moulinez tous les ingrédients un par un (sauf le thym et le laurier), finissez par le morceau de pain rassis afin de nettoyer le hachoir. Malaxez et mélangez bien le tout ( moi je préfère préparer tout ça la veille pour le lendemain )

Mettez en pot. Sur le dessus, rajoutez une feuille de laurier et deux petits bout de thym. Mettez une cuiller à soupe d'eau en surface du bocal. Mettez le caoutchouc sur le pot après avoir essuyé le pourtour soigneusement et faites cuire au four 2 heures à 200° C ( tenez compte de la puissance de votre four)

-----  
NOTES : Recette partagée sur fr.rec.cuisine par Pascal Ordureau <pordurea@univ-lr.fr>  
Mise sous MC : François Leloup, le 10/12/99

## Bayerischer Leberkäse

Recipe By : Allemagne, Bavière  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Abats A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1200	g	Viande de porc
1200	g	Lard gras
600	g	Glace
60	g	Pökelsalz
300	g	Foie de porc
3	tbsps	Poivre blanc
1	tbsp	Piment
1	tsp	Noix de muscade -- rapée
1	tbsp	Cumin -- moulu
2	tbsps	Marjolaine
2		Gousses d'ail -- pressées
3	tbsps	Zeste de citron (non traité)
		Sel -- selon gout

Coupez la viande de porc et le lard gras en dés. Entreposez les au minimum 4 heures au congélateur. Passer ces viandes séparément au moulin, grille fine. Mettez la viande de porc dans un grand saladier avec 200 g de glace et le Pökelsalz, mélangez et passez au mixeur. Ajoutez le lard et le reste de glace, mixez pour obtenir une purée fine et lisse. Nettoyez le foie, passez le au mixeur et incorporez la la masse de viande. Assaisonnez avec tous les ingrédients et ajustez le sel.

Mettez la préparation dans un moule (style moule à cake mais plus large) et faites cuire au bain marie, à four préchauffé à 150°C de 60 à 70 minutes.

Démoulez.

Se sert chaud ou froid.

Une des nombreuses variantes :

On peut faire un Leberkäse aux oignons et aux hernes. Faire dorer 2 beaux oignons finement éminés dans un peu de saindoux. On les ajoute à la préparation ainsi qu'une cuiller à soupe de piment, de cumin moulu et de thym, 2 cuiller à soupe de Paprika, 3 cuiller à soupe de poivre blanc, de marjolaine et enfin beaucoup de persil finement haché. Salez et cuisez comme ci-dessus.

NOTES : D'après une recette partagée par Harald, "Der Metzger im Netz" <hpilz@rz-online.de>sur de.rec.mampf

Traduction et mise sous MC : François Leloup, le 31/08/99

## Boeuf en gelée

Recipe By : France, Franch-Comté

Serving Size : 8 Preparation Time :0:00

Categories : Recette traditionnelle Boeuf

A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2	kg	de boeuf en un pavé - dans la pointe de rumsteak ou - dans le gîte à la noix
180	g	de lardons maigres
1		bouteille de vin blanc du jura
4	tbsps	eau-de-vie de vin comtoise - (à défaut du cognac)
2	med	carottes
2	dz	petites carottes nouvelles
2	med	oignons
2	dz	petits oignons blancs nouveaux
1		branche de thym
1		feuille de laurier
100	g	de lard gras de bardière sans couenne - ou de bardes fines
200	g	couennes fraîches
2		pieds de veau fendus en deux - désossés et os à part
100	g	beurre sel fin poivre -- du moulin

La recette est vésulienne. Dans sa formule ancienne, elle se préparait avec ce que nos grands-mères appelaient la «culotte», ce qui correspondait alors à une découpe du boeuf qui n'est plus guère en vigueur. La culotte, encore appelée « pièce à queue », ou « cimier», était en fait la pointe prolongeant le rumpsteak (aujourd'hui on écrit plus facilement rumsteak ou romsteck); ce morceau correspondait, dans le veau, au quasi ou cul-de-veau.

La préparation ne peut se réussir si les quantités sont petites, mais puisqu'elle se sert froide rien n'empêche de la préparer pour plusieurs services, en partant d'un morceau d'environ 2 kilos.

Il est mieux de demander au boucher un morceau en pavé, c'est-à-dire de forme cubique plutôt que pointue, ce qui permet une cuisson plus régulière. Lui confier également la tâche de le larder en lui précisant qu'il s'agit non de lard gras, mais de lard maigre demi-sel, non blanchi et sans couenne.

Préparation et cuisson :

12 heures à l'avance :

Mettre le pavé de viande dans un récipient profond (terrines ou saladier), l'arroser avec le vin et la moitié de l'eau-de-vie. Ajouter les 2 carottes et les 2 oignons moyens, finement émincés, les feuilles du thym, le laurier effrité entre les doigts, et une bonne dose de

poivre du moulin (au moins une bonne cuillerée à café). Laisser mariner 12 heures, en retournant la pièce au moins trois fois.

Le jour même :

Couper le lard gras en lamelles (ou la barde en petits morceaux), mettre dans une cocotte, sur feu doux, faire fondre. Lorsque ce lard est fondu, sortir la pièce de boeuf de la marinade, l'éponger, la saisir sur toutes ses faces en augmentant le feu à moyen.

L'arroser avec le reste d'eau-de-vie enflammée. Retirer la viande lorsque les flammes s'éteignent.

Tapisser le fond de la cocotte nettoyée avec les couennes, côté gras contre le récipient. Poser la pièce de boeuf au centre, disposer tout autour la chair des pieds de veau et leurs os. Arroser avec la marinade, y compris ses ingrédients, compléter d'eau à mi-hauteur. Saler, légèrement à cause du lardage de la pièce. Couvrir hermétiquement la cocotte, au besoin la "luter"(1). introduire dans le four à 180 IC, laisser cuire 4 heures.

Dans une petite sauteuse, 1 heure avant la fin de la cuisson du boeuf, sur feu doux, dans le beurre, mettre les petites carottes nouvelles entières, les petits oignons, et 2 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir, laisser étuver en secouant souvent le récipient énergiquement pour les retourner, en évitant d'ouvrir le récipient. Au bout de 30 minutes de cuisson, goûter pour apprécier la tendreté et soit retirer du feu, soit poursuivre la cuisson. Lorsque le boeuf est cuit, dans un grand saladier à la taille du morceau de viande, verser environ 4 cuillerées à soupe de son jus de cuisson, en le passant au chinois; agiter en tous sens pour bien couvrir toute la paroi du récipient, laisser prendre en gelée. Égoutter les carottes et petits oignons, en tremper quelques-uns dans le jus de cuisson de la viande, les appliquer contre la paroi du saladier, pour qu'ils servent de décor, laisser prendre. Sortir ensuite le boeuf de la cocotte, le couper en tranches, avec un couteau très bien affûté pour qu'il ne s'écrase pas : couper en petits dés la chair des pieds de veau.

Dans le saladier, alterner des tranches de boeuf, des dés de pieds de veau, un peu de légumes; tasser, emplir avec du jus de cuisson de la viande passé également au chinois. Poser sur la préparation une petite planche surmontée d'un poids lourd, laisser refroidir. Entreposer au réfrigérateur au moins pour 12 heures. S'il reste du jus de cuisson, le passer au chinois dans un bol, l'entreposer également au froid.

Présentation :

Tremper le fond du saladier pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante, démouler sur un plat. Pour servir, découper en parts comme un gâteau. S'il reste de la gelée dans le bol, la hacher grossièrement au couteau pour la disposer autour du boeuf démoulé.

1. Luter un récipient pour le rendre hermétique, c'est souder le couvercle avec une pâte faite de farine malaxée avec de l'eau.

-----

NOTES : D'après l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France, Volume Franche-Comté, ISBN 2-226-06740-1

Mise sous MC : François Leloup, le 14/07/99

## Canette en ballotine

Recipe By : Ian Hoare

Serving Size : 12 Preparation Time :0:00

Categories : Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		canette -- 2,5 kg
1/2	tsp	sel
1/8	tsp	poivre
1	pinch	bois d'indes -- Moulu
2	tbsps	Cognac
2	tbsps	porto
1	kg	farce -- cf ci-dessous
60	g	olives noires
60	g	pistaches
		-- Facultatif :
2		truffes -- hachées
		-- Pour la farce :
4	tbsps	oignons -- hachés très fin
25	g	beurre
150	ml	porto, madère ou cognac
350	g	viande de porc maigre -- *
350	g	viande de veau maigre -- *
300	g	panne de porc non salée -- *
2	med	oeufs -- légèrement battus
1 1/2	tsp	sel
1/8	tsp	poivre
1	pinch	Bois d'Indes -- généreuse
1/2	tsp	Thym
1		gousse d'ail -- pressée

\* hachés ensemble

### - Préparation de la farce

Faites revenir les oignons lentement dans le beurre dans une petite poêle pendant 8 à 10 minutes. Les oignons doivent être tendres et translucides, mais sans colorer. Verser les oignons dans un grand saladier. Versez l'alcool dans la poêle, portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Versez dans le saladier.

Faites un hachis très fin avec le veau, le porc et la panne de porc. Mettez dans le saladier, ajoutez les autres ingrédients et mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la texture soit allégée et parfaitement homogène. Faites sauter une petite cuillerée de la farce. Goûtez, et rectifiez éventuellement l'assaisonnement, en mélangeant bien. Si vous n'utilisez pas la farce immédiatement, couvrez-la et mettez au frais.

## - Composition et cuisson de la ballotine

Désossez la canette, en partant du dos. Laissez les os des ailes et des pattes. Coupez la partie la plus épaisse des filets et découpez-la en lanières de 5 mm de côté. Mélangez porto et cognac, ajoutez le sel, le poivre et le toute-épice, et faites-y mariner les lanières de viande. Décortiquez les pistaches, coupez les olives en deux et dénoyautez-les.

Mélangez les pistaches, les olives et éventuellement les truffes et leur jus à la farce. Mettez le canard à plat, la peau en bas. Remplissez le canard en alternant les couches de farce et les lanières de viande pour donner un effet marbré au découpage. Repliez la peau de la canette et recousez-la avec une aiguille et de la ficelle de cuisine de sorte à empêcher la chair de sortir. Toujours avec de la ficelle de cuisine, ligotez la canette pour maintenir ailes et cuisses en place et lui donner une forme à peu près cylindrique.

Préchauffez le four à 175° (th 6) et faites rôtir la canette en l'arrosant régulièrement avec sa graisse pendant 2 heures, ou jusqu'à ce qu'un thermomètre indique une température interne de 85°.

Laissez refroidir et laissez reposer au frais pendant 24 heures. Pour servir, coupez les ailes et découpez en tranches fines sur toute la largeur du corps. Quand vous arrivez aux pattes, retirez-les aussi.

-----

NOTES : Source :

Recette d'après Mastering the Art of French cooking

Mise sous MealMaster par IMH c/o Gohlam BBS Fido 2:320/116.14

Traduit et Mastercookisé par Elisabeth Bouynot 7/3/2000

## Casse rennaise ou pate rennais (Bretagne)

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Abats A Compil  
Document Porc  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
		-- VARIANTE SIMONE MORAND
1		Fraise de veau
4		Pieds de veau
1		Poignee de couennes
12		Tranches de "gros pate"
		-- pate de campagne de
		-- Haute-Bretagne
1		Carre de porc de 3 livres
		-- ou un morceau roule
		-- sale, la veille
		--VARIANTE SYLVIE GIRARD
500	g	Tete de cochon desossee
3		Pieds de veau
400	g	Couennes
500	g	Fraise de beau cuite
		Oignons
2		Gousses d'ail
1	t	Thym seche
1	sl	Laurier
1		Verre de muscadet
1		Petit verre d'eau-de-vie
		Sel
		Poivre
		--COMPILE PAR RENE GAGNAUX
		-- d'apres diverses sources

S. Zercher, vol. Bretagne de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France: Le pate de casse rennais, comme toutes nos terrines actuelles, s'apparente a ces pates [pate breton] en pot. Simplement, il se confectionnait dans une casse, c'est-a-dire a l'origine une poele en terre, theoriquement reservee a la cuisson dans les braises mais que rien n'empechait d'employer au four. La casse de Rennes est mentionnee a la fin du siecle dernier par le folkloriste Sebillot, qui la rapproche de la terrinee, notamment celle fabriquee a Matignon dans les Cotes-d'Armor. La terrinee reunissait tout ce qui restait apres le depechage et la preparation du porc, c'est a dire les couennes, "les os auxquels un peu de chair adhere". La casse rennaise leur ajoutait, selon Sebillot, de la fraise et des pieds de veau. Le meme auteur mentionne une preparation similaire, le porchet de Dol, ou la tete de veau etait remplacee par celle du porc.

Particularite: pate a base de tete de porc et de fressure (abats) de porc.

Le pate rennais est de la forme de la terrine qui le contient. Il est compose pour 2/3 de fressure et 1/3 de tete de porc cuite et couennee. La proportion de couenne ne doit theoriquement pas depasser 10 %. Certains condiments sont egalement ajoutes en apport de gout a savoir des herbes aromatiques (lauriers, thym...) et des oignons. Sa surface presente un aspect dore du a la cuisson de la crepine qui le recouvre. A la coupe, des morceaux de couenne blanche et de viande rosee forment une mosaique. Le grain du pate est assez gros et presente une couleur marbree.

Autrefois, le pate rennais etait prepare au debut de la tuerie du cochon et etait mis a cuire durant toute la duree de celle-ci. Il etait ensuite deguste par tous les participants a la tuerie. Aujourd'hui, le pate rennais se consomme froid ou chaud accompagne de pommes de terre et de galettes.

La fressure de porc (abats) et la tete de porc cuite et couennee sont hachees en petits des par passage unique sur des grilles no 10. Les differentes viandes sont alors melangees et additionnees d'oignons et d'herbes aromatiques. Le tout est mis en terrine puis crepine en surface. La terrine est mise a cuire durant 3 heures environ a une temperature de 120 oC dans un four a pain. Le pate rennais, demandant a etre bien cuit, doit etre porte a ebullition. La graisse fondue coule alors tout autour du pate.

Une variante assez differente, citee par Simone Morand: Cuire dans un blanc la fraise paree, nettooyee, blanchie, avec les pieds et les couennes. Au bout de 45 minutes environ quand tout est a peu pres cuit, enlever du bouillon avec une ecumoire et couper en morceaux, desosser les pieds. Prendre un grand plat en terre a feu (autrefois appele "casse"). Foncer avec les couennes coupees en lanieres, ajouter la fraise coupee et les pieds puis les tranches de "gros pate".

Arroser avec le jus de la cuisson. Disposer par-dessus et sur une grille, le morceau de porc a peine graisse. Quand le roti est cuit (25 minutes par livre) decouper, servir brulant dispose sur la casse, et dans des assiettes chaudes. Pas de pain mais des galettes de ble noir. Il est recommande de bien degraisser la fraise. Boisson: Un bon cidre fruité servi en boles.

Variante citee par Sylvie Girard: Coupez la tete de porc, les pieds de veau et les couennes en morceaux. Pelez et emincez les oignons, pelez et hachez les gousses d'ail. Mettez tous ces ingredients dans un grand saladier, ajoutez thym seche et feuille de laurier emiettee, muscadet et eau-de-vie. Laissez reposer au frais pendant six heures.

Versez ensuite le contenu du saladier dans un plat a gratin et mettez au four a 200 C pendant 1 heure 30. Lorsque le liquide est presque entierement evapore, salez et poivrez, ajoutez la fraise de veau coupee egalement en morceaux et remettez dans le four a 160 oC pendant 30 minutes environ. Sortez le plat du four et laissez refroidir. Servez a temperature ambiante avec des galettes de sarrasin chaudes. La casse est parfois accompagnee de tranches de pate froides et meme d'un carre de porc.

-----

NOTES : D'apres un post de Rene Gagnaux  
Mise sous MC : François Leloup, le 12/05/99

## Compote de lapin

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
5 1/2 kg lapin  
1/2 Pied de veau  
1 Bouquet garni  
1 Carotte  
1 Gousse d'ail  
1 Oignon piqué de  
2 Clous de girofle  
1/2 l Vin rosé (ou blanc)

Simplicime et délicieux par temps de canicule. Couper un lapin en morceaux, le tasser dans une cocotte avec un demi-pied de veau, bouquet garni, carotte, ail, oignon etc et vin rosé (ou blanc). Faire bien cuire, séparer la chair des os, mettre la viande dans une terrine, remettre les os dans le bouillon, faire encore cuire, passer. On peut clarifier la gelée (en faisant coaguler des blancs d'oeuf en neige et passer à la mousseline) ou non suivant les goûts. Verser sur la terrine, faire attendre au frigo.

Variante: rajouter dans la terrine des anchois grossièrement coupés.

-----  
NOTES : D'après une recette partagée par claudine Chaigneau

<claudine.chaigneau@wanadoo.fr

Mise sous MC : François Leloup, le 05/08/99

## Compote de lapin au riesling

Recipe By : France, Alsace  
Serving Size : 6 Preparation Time :0:00  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lapin -- voir note (1)
400	g	lard de poitrine demi-sel
4	med	carottes
3	med	oignons
3		gousses d'ail
1		bouquet de fines herbes
1		feuille de laurier
1	sprig	thym
1	sprig	romarin
125	ml	riesling
1	tbsp	kirsch
		sel
		poivre

Notes :

(1) Pour cette recette, comptez sur un lapin de 2 kg

Détailler le lapin en morceaux réguliers, mettre dans une terrine, assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le lard coupé en dés, les légumes, l'ail, le thym, le laurier, le romarin et le riesling. Laisser mariner 24 heures.

Le lendemain, fermer la terrine et laisser cuire à four doux (th.5) et au bain-marie pendant 2 heures. Prélever les morceaux de lapin de la terrine et désosser. Passer le jus et replacer la viande et les légumes dans la terrine. Recouvrir le tout du jus passé avec le kirsch. Couvrir la terrine et remettre à cuire au four pendant une heure.

Laisser refroidir et placer au réfrigérateur 3 heures au moins.

Servir accompagné de salade.

-----

NOTES : Recette partagée par therese engel <therese.engel@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 08/04/01

## Compote de lapin, ou lapin en gelée

Recipe By : France

Serving Size : 4 Preparation Time :3:00

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lapin
3		tranches de lard fumé
		-- Pour la marinade :
1		oignon -- en rondelles
1		carotte -- en rondelles
1		gousse d'ail
2		clous de girofle
		laurier
		thym
		grains de poivre
		baies de genièvre
2		bouteilles de vin
		- (corbières -- cotes du rhône)

Préparer une marinade avec les éléments ci-dessus ! mais sans la saler. couper le lapin et le lard en morceaux ; laisser mariner au frais (cave) une nuit (2 jours maxi)

Le lendemain : égoutter les morceaux de lapin et de lard ; faire revenir les morceaux de lard dans du beurre (ou huile, selon les goûts) ; réserver ; faire revenir ensuite les morceaux de lapin ; pendant ce temps, faire réchauffer la marinade avec tous ses ingrédients, saler (attention, pas trop à cause du lard) ; écumer si besoin puis passer. placer les morceaux de lapin et de lard dans une terrine ; saler, poivrer ; mouiller avec un petit verre de cognac ou armagnac (facultatif) ; arroser avec la marinade filtrée de façon à recouvrir les morceaux ; couvrir.

Mettre au four thermostat 8 (240°) pendant 1/2 heure (ou jusqu'à ébullition) puis thermostat 6 (180°C) pendant 1h 1/2 à 2 h. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur ou dans la cave.

Déguster le lendemain ou les jours qui suivent : se conserve environ 8 jours au frais.

-----

NOTES : Recette familiale partagée par Françoise Ballet <francoise.ballet@utc.fr>  
Mise sous MC : François leloup, le 22/11/99

## Epices à pâté de foie gras.

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
30	g	piment d'Espagne
30	g	basilic
60	g	laurier-sauce
30	g	coriandre
30	g	gingembre
60	g	thym
30	g	fleur de muscade
8	g	poivre
8	g	clous de girofle
8	g	raifort râpé (1)

Lorsque le tout est en poudre bien mêler.

L'on met 15 grammes d'épices par livre de sel bien sec et passé au tamis.

(1) Le raifort n'est pas indispensable; mais il fait bien, il y en a toute l'année à Paris.

-----

NOTES : Recette partagée par René Riu, <reneriu@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : René Riu, le 31/08/01

## Farce à pâté de foie gras.

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
-----		
		Pour la farce
800	g	filet de porc frais -- haché très fin
625	g	lard frais -- haché très fin
300	g	jambon -- hachés fin
5		belles échalotes -- haché fin
1		poignée de persil haché
50	g	épices à pâtés
1	lg	Foie gras frais
100	g	Beurre
250	g	Truffes
100	ml	Rhum
100	ml	Madère

Vous mettez 100 grammes de beurre dans un plat à sauter et passez le tout sur le feu avec un verre de rhum, environ dix minutes, assaisonnez, passez au tamis et y ajoutez deux poignées d'épluchures de truffes hachées.

Après avoir fait dégorger pendant deux ou trois heures à l'eau fraîche un beau foie gras bien ferme, lui enlever les fibres et peau, parer la place de l'amer, assaisonnez votre foie et l'arrosez d'un verre de madère.

Ayez 250 grammes de truffes fraîches que vous aurez pelées, coupez vos truffes en morceaux de la grosseur d'une noix, piquez de place en place votre foie avec des lames de truffes et laissez ainsi mariner quelques heures.

Puis, garnissez votre pâté d'une couche de farce d'un centimètre d'épaisseur; mettez dessus la moitié de votre foie gras, puis, une autre couche de farce, l'autre moitié de foie, recouvrez d'une bonne couche de farce, et couvrez votre pâté. Cuisez-le. Cinq minutes après l'avoir sorti du four, introduisez un verre de rhum et madère mélangés; et une demi-heure après, le remplir d'une couche de beurre fin fondu avec moitié graisse d'oie. Ne pas négliger les truffes dans l'intérieur.

-----

NOTES : "Mémorial de la Pâtisserie par Pierre Lacam ( 1903 )"

Recette partagée par René Riu, <reneriu@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : René Riu, le 31/08/01

## Foie gras en terrine du Périgord

Recipe By : France, Périgord  
Serving Size : 6 Preparation Time :1:00  
Categories : Abats A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie de 600 g environ
10	g	sel fin
2	g	poivre gris
1		pincée de sucre
30	g	graisse d'oie
3	tbsps	armagnac

Si vous pouvez disposer d'un foie gras frais, n'hésitez pas à le faire cuire au naturel en terrine. Quand il est de qualité, lisse et tendre, vous obtenez sans difficulté une gourmandise inégalable que vous pouvez conserver au réfrigérateur une dizaine de jours. Choisissez selon votre goût un foie gras d'oie, doux, crémeux et satiné ou de canard, plus charnu, moins clair de couleur et un peu plus rustique.

1. Le foie à travailler ne doit pas être trop froid. S'il était au réfrigérateur, le laisser pendant une heure à température ambiante.
2. Enlever la peau fine qui entoure le foie avec un couteau pointu. Retirer aussi la partie verdâtre qui a pu être touchée par le fiel. Séparer les lobes l'un de l'autre (il y en a un plus gros que l'autre).
3. Ouvrir chaque lobe en deux; dégager le nerf qui se trouve à la base avec la pointe du couteau, puis tirer dessus délicatement pour faire venir les ramifications qui se prolongent à cour.
4. Dénerver complètement le foie, retirer les petites taches de sang et gratter les parties tachées de vert, qui donneraient de l'amertume. Laver rapidement les lobes et les essuyer.
5. Préchauffer le four à 120 °C. Assaisonner les lobes avec le sel, le poivre et le sucre. Certains ajoutent aussi une pincée de thym. Laisser macérer au frais. Pendant ce temps, faire fondre la graisse d'oie avec l'armagnac.
6. Mettre les deux lobes dans une terrine juste assez grande pour les contenir, l'un par dessus l'autre, en les tassant bien. Arroser de graisse fondue et couvrir. Faire cuire au bain-marie pendant 25 minutes environ. Certains préconisent une cuisson plus longue (presque une heure) à 90 °C seulement.
7. Sortir la terrine du four et la laisser refroidir complètement. La mettre au réfrigérateur. La servir deux jours plus tard, bien froide, avec du pain de campagne nature ou légèrement grillé. On peut aussi la servir avec des petites pommes de terre cuites à la vapeur et rajouter quelques grains de sel de Guérande sur les tranches de foie.

Eviter les toasts de pain de mie trop fades. S'il reste du foie gras à utiliser, faire cuire des pommes de terre et les couper en rondelles, les faire sauter vivement à la graisse d'oie, puis les répartir dans des assiettes et poser par dessus une tranche de foie gras. Poivrer au moulin et parsemer de ciboulette. Pour 4 personnes, compter 3 douzaines de petites pommes de terre nouvelles et 4 tranches de foie gras mi-cuit.

Boisson conseillée: SAUTERNES ou autres vins liquoreux du Sud-Ouest comme le MONBAZILLAC, le JURANCON doux ou le PACHERENC du VIC BILH

-----

NOTES : Recette partagée par "Yves.H-M" <Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 24/12/99

## Foie gras mi-cuit à la vapeur

Recipe By : France  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Abats A Compil  
Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
- Voir recette

Marinade du foie selon votre convenance toute une nuit (moi, j'ai mariné au Coteau du Layon).

Le lendemain, bien dénervé le foie, le saler (7 à 8 g pour 500 g), le poivrer et mettre du 4 épices. Ensuite, le placer dans deux couches hermétiques de papier alu , dans le panier vapeur de la cocotte minute.

La cuisson étant courte pour un foie mi-cuit, il ne rendra que peu de graisse.

Pour 500 gr de foie, il faut 6 à 7 minutes à partir du moment où la soupape chuchote. Mettez de l'eau déjà chaude.

Ne vous inquiétez pas, après ce délai, ouvrez et si la cuisson vous paraît un peu juste, ( le foie saigne... ) remettez à chuchoter qq minutes.

Sorti de son emballage, le mettre dans une terrine.

C'était pas précisé mais..... c'est ce que j'ai fait Quand tu te retrouves avec un foie cuit dans les mains, tu dois bien en faire qq chose !;0)

A mon avis, c'est meilleur mi-cuit, mais chacun ses préférences. Surtout, après cuisson, laisser rassir pendant au moins deux jours au frigo (c'est pas de moi ça, mais c'est juste ;0))

-----  
NOTES : Recette partagée par Claudie <clodie@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 09/01/2000

## Fromage de tete de porc en conserve

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :4:00

Categories : Recette traditionnelle Conserves & confitures

A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

---

1		tete de porc	
4		pieds de porc	
		vinaigre	
1		queue de porc	
1	l	vin rose de qualite	
2		echalotes	
2		gousses dail	
1		gros oignon	
		laurier	

Mettre la viande a degorger dans de leau courante pendant plusieurs heures. Egoutter et faire cuire le tout 10 mn dans suffisamment deau additionnee de 1 verre de vinaigre. Retirer et egoutter dans une passoire. Remettre le tout sur le feu avec 1 l deau, 1 gros oignon, du sel, du poivre, 1 feuille de laurier jusqu'à ce que la viande se detache des os. Mettre a refroidir, retirer la viande, la detacher des os, la couper en des et passer le bouillon a travers un chinois. Remettre a nouveau cette viande dechiquetee et le bouillon dans une bassine avec l de vin rose de preference, un nouet d'epices (ail, echalote, laurier). Cuire le tout 20 mn, verifier la salaison en goutant. Retirer le nouet et mettre en bocaux ebouillantes. Fermer et steriliser 1 h 30 a 102 °C.

NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 09/03/2000

## Fromage de tête à la parisienne

Recipe By : France, Paris  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Abats A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		tête de porc
500	g	couenne
750	ml	vin blanc -- Voir note (1)
500	g	carottes
250	g	oignons
		poivre -- en grains
		gros sel
4		clous de girofle
		quatre-épices
1	bunch	thym
2		feuilles de laurier
		bardes de lard -- Voir note (2)
		Echalotes
		salade verte
		huile
		vinaigre

Notes :

(1) Choisir un vin blanc sec mais fruité

(2) Il faut les choisir très fines, et en quantité suffisante pour garnir la, ou les terrines.

Avant toute chose, lavez parfaitement la tête de porc, faites-la dégorger plusieurs heures dans de l'eau fraîche, puis ébouillantez-la.

Divisez-la ensuite en morceaux en veillant à ne pas abimer la cervelle ni la langue, qui seront réservées à un autre usage. Vérifiez une dernière fois la propreté de vos morceaux, lavez-les de nouveau, si c'est nécessaire, et mettez-les dans un grand faitout avec les morceaux de couenne, les carottes en rondelles, les oignons en rouelles, un gros bouquet de thym, les feuilles de laurier, les clous de girofle, une dizaine de grains de poivre et une poignée de gros sel. Arrosez avec le vin et ajoutez ce qu'il faut d'eau pour recouvrir largement le tout.

Faites cuire 5 heures sur feu doux et à couvert; il faut que la viande se détache presque d'elle même des os et se trouve sur le point d'être presque en bouillie. Garnissez alors vos terrines de très fines bardes, prenez la viande et coupez-la en fines languettes que vous mettrez, au fur et à mesure dans les terrines en alternant parties maigres et grasses. Rectifiez l'assaisonnement qui doit être très relevé à chaud pour être correct à froid; tassez bien avant d'humecter avec du bouillon de cuisson passé à travers un linge; couvrez de barde puis placez une assiette ou une planchette supportant un poids assez lourd sur le paté.

Laissez refroidir une journée et une nuit. Mettez au frais. Coupez alors votre fromage en tranches et servez avec échalotes hachées grossièrement, huile, vinaigre et salade verte.

-----

NOTES : Source :

Recette partagée par Jean Durand <jdurand@efma.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 10/12/2000

## Fromage de tête en gelée

Recipe By : Italie, Sicile  
Serving Size : 10 Preparation Time :3:20  
Categories : Entrées froides Abats  
A Compil Porc  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1/2		tête de porc
1		jambonneau (jarret)
4		pieds de porc (1)
2		langues de porc
		de l'eau
1/2 l		vinaigre de vin
		- (maison si possible)
		le jus de 5 citrons
		- jusqu'à recouvrir toutes les viandes
30		grammes de sel
1		feuille de laurier
1		petit piment très brûlant

(1) Ou bien, 2 pieds de porc et un pied de veau ; pour le cas où le veau serait utilisé pour la gelée, ne pas l'incorporer dans la préparation des viandes.

"Liatina" di maiale (Gelée de cochon en Sicilien)

Porter à ébullition à feu modéré (cela doit durer 1/2 à 3/4 heure), écumer, couvrir, laisser bouillonner 2h30. Contrôle : la viande doit se détacher seule. A la fin de la cuisson, retirer toutes les viandes du bouillon, les laisser refroidir un peu et prélever toutes les parties mangeables. Les mettre en petits morceaux dans un récipient (type moule à cake) pendant qu'elles sont encore tièdes. Les tasser un peu et laisser refroidir 24h00. Conseil : si vous êtes délicat, bien penser à retirer le piment, sinon celui qui le croquera ne vous félicitera pas. Avouez que ce serait dommage après tant d'efforts ! Laisser également refroidir le liquide. Le lendemain, retirer la graisse remontée à la surface de la gelée et retirer le maximum d'impuretés. Faire fondre la gelée et la passer à travers un linge fin. Réserver.

Couper la viande en tranches de 8 à 10 mm que l'on dépose dans un plat de service (un moule à tarte ou une assiette creuse) et recouvrir avec la gelée liquide. Conserver au frais.

On peut préparer le plat au fur et à mesure, quand le besoin s'en fait sentir !

-----  
NOTES : D'après une recette partagée par CILIO Jean-Baptiste <cilio@francemel.com>  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/07/99

## Galantine de lapin

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :3:15

Categories : Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		lapereaux -- désossés
		-- Pour la farce :
250	g	échine de porc sans os
250	g	épaule de veau
150	g	lard gras
150	g	jambon
80	g	pistaches -- hachées
2		oeufs
80	ml	cognac
1/2	tsp	quatre épices
		sel et poivre
		-- Pour la cuisson :
2		carottes
1		oignon
1		poireau
1		branche de céleri
10		queues de persil
1		feuille de laurier
1		brin de thym
2		tablettes de bouillon de volaille
4		feuilles de gélatine de 2 g chacune
2		clous de girofle
		poivre

Hachez le porc et le veau. Ajoutez les pistaches, les oeufs en omelette et le cognac. Coupez le lard et le jambon en dés. Ajoutez-les à la farce. Assaisonnez du quatre-épices, salez et poivrez. Mélangez.

Prélevez les filets de lapin.

Étalez une gaze sur le plan de travail.

Disposez le reste des morceaux de lapin en les faisant chevaucher. Recouvrez-les farce jusqu'à 3 cm des bords. Posez les filets de lapin au centre. Roulez en cylindre. Enveloppez le dans la gaze. Liez aux deux trémités, puis ficelez en rôti.

Dans une marmite, rassemblez les carottes pelées, l'oignon épluché et piqué des clous de girofle le poireau nettoyé, la branche céleri, les queues de persil, le laurier et le thym, liés d'un fil et les tablettes de bouillon. Versez d'eau. Poivrez. Portez à ébullition.

Plongez la galantine dans le bouillon. Laissez-la cuire 2 h à petits frémissements.  
Egouttez-la placez-la 2 h au frais.  
Faites réduire le bouillon de moitié.

Mettez la gélatine dans de l'eau froide.

Egouttez-la puis faites-la dissoudre dans le bouillon très chaud. Filtrez, laissez refroidir et faites prendre au réfrigérateur

Servez la galantine découpée en tranches, sur un lit de gelée

-----

NOTES : Source : Femmes actuelles  
Recette partagée par JP Mutin <jpmutin@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 12/05/2000

## Galantine de volaille en terrine

Recipe By : France  
Serving Size : 6 Preparation Time :6:40  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	poulet ( environ 2 kg)
25	g	beurre
250	g	échine de porc -- désossée
200	g	épaule de veau
150	g	langue écarlate
150	g	lard gras
150	g	jambon d'York
		- si possible en un morceau épais
100	g	pistaches -- mondées
2	lg	oeufs
100	ml	cognac ou marc
		quatre-épices
1/2	l	bouillon
1	sm	verre de madère
1	pk	de gelée toute préparée
		sel et poivre

Prévoir une grande terrine rectangulaire d 'une longueur presque égale à celle du poulet.

Coupez les pattes et les ailerons du poulet et désossez complètement l'animal

Préparez la farce:

Coupez en cubes la chair du poulet (excepté les filets), l'échine de porc, l'épaule de veau et hachez-les ensemble; Taillez en petits cubes la langue écarlate et le jambon d'York, en bandelettes longues et étroites le lard gras et les filets du poulet. Mettez hachis et cubes dans un grand saladier avec les oeufs, l'alcool choisi, 1/2 cuillerée à café de quatre-épices, 1/2 cuillerée à café de poivre et 2 cuillerées à café de sel fin. Travaillez ce mélange avec les mains pour le rendre parfaitement homogène.

Incorporez les pistaches et mélangez encore.

Beurrez la terrine,

Garnissez-la avec la peau du poulet, sans chercher à faire adhérer celle-ci aux quatre bords. Disposez sur la peau un tiers de la farce, puis la moitié des bandelettes de lard gras et de poulet, puis un deuxième tiers de la farce, le reste des bandelettes de lard gras et de poulet et enfin le reste de la farce. Rabattez la peau du poulet par-dessus, en en coupant l'excédent. Couvrez et laissez reposer ainsi pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparez un demi-litre de bouillon de volaille fait avec du concentré, à moins que vous ne disposiez de bouillon frais. Ajoutez-y le madère.

Quand la galantine a reposé, faites chauffer le four à 200°C environ. Achevez d'emplir la terrine avec du bouillon aromatisé. Couvrez, enfournez. Laissez cuire 1 heure 30 après le début d'ébullition du bouillon, et jusqu'à ce que le jus soit limpide.

Sortez la terrine du four et posez sur la galantine une planchette et un poids. Laissez refroidir complètement.

Préparez la gelée en suivant les indications sur l'emballage, en utilisant le reste du bouillon de volaille.

Dégraissiez la galantine, versez la gelée chaude dans la terrine, laissez refroidir. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

-----

NOTES : Source :

Recette partagée par JP Mutin <jpmutin@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Gâteau de foie

Recipe By : France

Serving Size : 4 Preparation Time :1:00

Categories : Abats

Volailles

A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
400	g	foie de volaille
150	g	lard demi sel
6		oeufs
1		échalotte
1		petite gousse d'ail
1		peu de persil
2	tbsps	d'huile
1	tbsp	moutarde
100	g	crème
2		tranches de pain - trempées dans du lait

Dénervier les foies

Couper tous les ingrédients en " gros " morceaux, les mélanger dans un saladier à l'exception du pain et de la crème. Passer le tout dans un moulin à viande, (grille fine), attention, le pain doit être passé en dernier.

Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Verser le tout dans un moule à cake préalablement beurré et cuire a four chaud au bain marie.

Servir chaud avec une sauce tomate.

-----

NOTES : D'après une recette partagée par Bruno BOIVIN <bruno.boivin1@libertysurf.fr>  
Mise sous MC : François Leloup, le 5/09/99

## Gâteau de Foies de Volailles Bressan

Recipe By : France

Serving Size : 4 Preparation Time :1:10

Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	foies de volailles
1/2	l	de lait
2		oeufs
3	tbsps	farine
		oignons
		persil
		ail
		poivre
		sel

Faire une bouillie: Délayer la farine dans un peu de lait froid, l'incorporer au reste du lait bouillant, remuer pour éviter les grumeaux et laisser cuire quelques minutes. Mettre à refroidir.

Hacher très finement le foie, le persil, les oignons, l'ail, assaisonner en poivre et sel. Incorporer 2 oeufs entiers à la bouillie refroidie et mélanger au hachis. Beurrer un moule, y verser la préparation cuire au bain-marie au four (Thermostat 9-10) pendant 1/2 à 3/4 d'heure (piquer avec une aiguille pour vérifier la cuisson).

Servir accompagné d'une sauce tomate, de quenelles de volailles et d'olives vertes.

-----  
NOTES : Recette partagée par Jean-Baptiste CAMUS <J.B.Camus@libertysurf.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 18/12/99

## Gâteau de lapin en gelée de cognac

Recipe By : Paulette Buteux

Serving Size : 8 Preparation Time :8:00

Categories : Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	Lapin domestique
1	tsp	Poivre mignonette
1	tsp	Marjolaine -- en poudre
1	tsp	Thym -- en poudre
1	bunch	Persil simple -- haché
2		Feuilles de laurier
2		Couennes de lard frais
2	med	Oignons
4		Echalotes
3		Gousses d'ail
		Quatre-épices
10	slices	lard fumé (voire 12, très fines)
100	ml	Cognac
1/4	l	Vin blanc sec
		-- Pour le bouillon :
1	sm	Rouleau de couennes fraîches (b)
1	sm	Bouquet garni
2		Poireaux
2		Carottes
1		Branche de céleri
1		Oignon piqué de
1		Clou de girofle
		Sel
		Poivre

A préparer la veille (au moins)

Préparez le bouillon pour faire la gelée. Dans un faitout, mettez oignon piqué, poireaux, carottes, céleri, bouquet garni (b), une pincée de quatre-épices, le rouleau de couennes de lard (b). Couvrez de deux litres d'eau froide, portez à ébullition, puis laissez mijoter très doucement à couvert.

Pendant ce temps, désossez le lapin (pattes arrière, râble et pattes avant). Retirez tout le gras. Protégez et mettez au frais.(d)

Ajoutez les os au bouillon. Laissez cuire très longuement, jusqu'à ce que les os se détachent bien. Si vous avez employé un pied de veau, il doit parfaitement se "décomposer". Retirez le couvercle et laissez réduire le bouillon jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un demi-litre de liquide. Ajoutez le verre de vin blanc, donnez un dernier bouillon, puis passez le bouillon. Salez légèrement, laissez refroidir pour le dégraisser.

Pendant que le bouillon refroidit, hachez finement ail, oignons, échalotes, persil (e), ajoutez le poivre, le thym, la marjolaine, une pincée de sel.

Garnissez le fond d'une terrine (voyez assez large) des deux couennes, sous lesquelles vous aurez glissé une feuille de laurier. Disposez sur les couennes une couche de morceaux de lapin (1/3 des morceaux). Tassez, recouvrez avec 1/3 du hachis. Disposez dessus une couche de tranches de lard. Recommencez : lapin, hachis, lard, lapin, hachis, lard.

Arrosez avec le cognac(f). Versez assez de bouillon pour couvrir la viande, puis posez dessus la dernière feuille de laurier. Couvrez la terrine.

Laissez cuire une heure à four chaud (th. 7, 210°) , puis une demi-heure à four moyen (th 5, 150°). Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur. Servir le lendemain ou le surlendemain. Coupez des tranches (sans prendre la couenne) et disposez-les sur un plat en entourant de la gelée.(g)

Ma Mômman a trouvé cette recette dans le livre ci-dessous il y a une trentaine d'années, et la fait régulièrement. Ma soeur aussi, moi aussi, ce qui explique le nombre de variations, de notes, etc.

(a) Ou deux lapins "standard" du commerce. C'est ce que j'ai fait pour Passavant, et presque tout est parti en une entrée pour 8 personnes.

(b) Avantagementement remplacé par un pied de veau. J'avais aussi une carcasse de poulet, que j'ai ajoutée.

(c) Ajoutez les queues du bouquet de persil.

(d) J'ai fait mariner les morceaux de lapin dans le verre de vin blanc, avec du poivre.

(e) Il m'est arrivé de ne pas avoir assez de persil, et de le remplacer en partie par de la roquette (j'en ai qui pousse semi-sauvage dans le jardin)

(f) Une fois, je n'avais plus assez de cognac, et j'ai complété avec du pineau. Le résultat avait une petite touche sucrée très agréable.

(g) Ne faites pas cette recette pour recevoir votre patron ou votre belle-mère, ce n'est pas le top pour la présentation. C'est délicieux, mais ça se défait pas mal au découpage.

-----

Serving Ideas : avec une confiture d'oignons

NOTES : D'après "Cuisine, les secrets de famille", Paulette Buteux, Stock  
Revu, annoté et mastercookisé par Elisabeth Bouynot le 02/05/2000

## Gros pâté de Locminé

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :3:00

Categories : Plats régionaux Abats  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
700	g	couenne fraîche
1		crépine
500	g	gorge de porc fraîche
1	kg	lard sans couenne
1		foie
1		coeur
1		rate de porc
200	g	échalotes
1		bouquet de persil
2	sprigs	thym
1		feuille de laurier
		Sel
		poivre

Poser un morceau de couenne au fond du plat sabot côté gras. Mettre la crépine dans un peu d'eau tiède. Faire blanchir les couennes sur feu très doux environ 10 min. Les égoutter, les hacher à grille Fine. Mettre dans un saladier. Couper la gorge, le lard et les abats en morceaux de 2 cm. Passer le tout à la machine en intercalant les oignons et le persil. Mettre dans le saladier.

Assaisonner 20 g sel et 5 de poivre par kilo de farce. Bien mélanger. Mettre le thym et le laurier au fond du plat. Étaler la farce. Égoutter la crépine. Couvrir la farce avec la crépine. Mettre au four à 150°C pendant 1 h 30. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures avant d'entamer. Couper les tranches directement dans le plat sans démouler.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Hure de cochon en gelée

Recipe By : France

Serving Size : 12 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	tête de cochon -- désossée
1	kg	jambonneau (ou cou)
500	g	couennes fraîches
		-- Pour la saumure :
300	g	sel fin
10	g	poivre en grain
5	g	poudre d'épices
3		feuilles de laurier
2		brins de thym
		-- Pour la cuisson :
1		oignon pique de girofle
2	med	carottes
1		bouquet garni
		persil
		celeri branche
		thym et laurier

Sur le plan de travail étaler du gros sel, frotter la tête cote chair et peau, frotter également langue et chair maigre mettre dans une terrine avec les couennes, répartir dedans poivre, thym, laurier et épices. Garder au frais et au sec 4 à 5 jours.

La cuisson :

Retirer les aromates, essuyer les viandes avec un linge dans une marmite les couvrir d'eau froide à niveau, ajouter légumes et bouquet garni. Sur feu modéré porter à ébullition, écumer couvrir ensuite et cuire à feu doux.

Pour mouler :

Sortir les viandes et les poser sur un plat. Découper les viandes en cubes, placer les morceaux dans une terrine, ajouter le poivre et un demi-litre de bouillon de cuisson, mélanger puis laisser refroidir.

Démouler et couper en tranches.

NOTES : Source :

Recette d'après La cuisine de Madame de Saint Ange 1927 partagée par Natvigier <natvigier@aol.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 08/07/2000

## Mélange d'épices pour farces à gibier

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	sel
1/2	tsp	Girofle
1/2	tsp	Noix de muscade -- râpée
6		Feuilles de laurier - moulues au mixer
1/2	tsp	cannelle
4	tsps	Poivre blanc -- moulu
2	tsps	Coriandre -- moulu
1	tsp	Fleur de thym
5	g	thym
5	g	basilic
1	g	romarin en poudre
1		feuille de laurier
8		baies de genièvre
2 1/2	g	poivre vert -- séché

Il s'agit de la recette de sel à pâté agrémentée d'autres épices.

-----

NOTES : Recette partagée par Cannelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Mousse de foie

Recipe By : UK  
Serving Size : 12 Preparation Time :0:00  
Categories : Entrées froides Abats  
Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
450	g	Foies de volailles
1/4	l	Lait
2	tbsps	Echalottes
1		Gousse d'ail
1/8	ts	Thym -- séché
1/3	l	Madeire
1/3	l	Porto
2	tbsps	Cognac -- (1) voir note
2	lg	Oeufs
2	lg	Jaunes d'oeufs
300	g	Beurre clarifié

Faire tremper au frais les foies de volaille toute une nuit dans le lait. Egouttez-les, parez-les et coupez-les en deux. Passez au mixeur pour obtenir une purée assez lisse. Passez au chinois.

Faites chauffer dans une casserole les échalottes hâchées recouverte de madeire, de porto et de Cognac. Laissez réduire pour obtenir environ 80 ml de préparation. Laissez refroidir.

Battez les oeufs et les jaunes au fouet et incorporez aux foies ainsi que la réduction d'échalottes et le beurre clarifié. Salez et poivrez. Versez la préparation dans une terrine beurrée (ca. 30 x 10 x 6 cm). Placez au bain-marie dans un four préchauffé à 160°C en ayant recouvert la terrine d'une double couche de feuille d'aluminium. Laissez cuire environ 1 heure.

Otez le pâté du four, laissez le refroidir complètement avant de le placer au moins une nuit au réfrigérateur.

-----

NOTES : D'après une recette de Hunstrete House près de Bristol, England par Gourmet magazine.

Recette partagée par Ian Hoare sur fr.rec.cuisine

Traduction et mise sous MC : François Leloup

## Pate de canard en croute d'Anne

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		canette de 2.5 kg
250	g	de lard de poitrine frais
100	g	de moelle de bouf
200	g	de veau
2		petits verres de cognac
100	g	de champignons de Paris
1		oignon
1		echalote
1		carotte
1		sachet de gelee en poudre (facultatif)
500	g	de farine
250	g	de beurre
2		oeufs
1		bouquet garni
1		barde de lard
		sel
		poivre
		muscade

Preparez la pate. Travaillez ensemble la farine, le beurre, une pincee de sel et un demi verre d'eau. remplissez un moule a cake avec les trois quarts de la pâte. Mettez au frais.

Desossez completement la canette, et reservez la peau.

Faites un bouillon avec les abattis, 1 oignon, 1 carotte, le bouquet garni et 1 litre et demi d'eau. En fin de cuisson, ajoutez la gelee en poudre. Remuez et laissez la gelee en attente.

Nettoyez les champignons, ôtez le bout terreux des pieds.

Hachez ensemble le foie de la canette, le veau, le lard de poitrine, les champignons, les oignons, les echalotes.

Dans une sauteuse, faites revenir rapidement le hachis dans un peu de beurre. Hors du feu, ajoutez le cognac, les oufs, sel, poivre, muscade râpee. Melangez bien. Ajoutez la moelle de bouf. Trempez la lame d'un couteau dans de l'eau bouillante. Glissez la dans les os autour de la moelle pour la detacher. Coupez en rondelles et faites cuire cinq minutes dans de l'eau fremissante.

Tapissez le fond du moule a cake et les côtes de barde fine, etalez la peau du canard au fond et remplissez avec le hachis. Etendez le reste de pâte sur le pâte en soudant les bords a l'ouf battu. Faites une cheminee et badigeonnez la pâte avec le reste d'ouf battu.

Faites cuire a four chaud (th.7/8) pendant deux heures. Des que le pâte est dore, baissez le feu. Faites refroidir et versez la gelee par la cheminee.

Conservez quelques jours au refrigerateur avec de le consommer.

Nota : En dessossant la canette, veillez a bien degraisser la peau sans l'abîmer, la graisse de canard est indigeste, et la finesse de goût de votre pâte en pâtirait.

-----

NOTES : D'apres une recette postee par Anne LAURES <etoile\_filante@wanadoo.fr>  
Mise sous MC : Francois Leloup, le 18/05/99

## Pate limousin

Recipe By : France, Corrèze

Serving Size : 8 Preparation Time :1:40

Categories : Recette traditionnelle A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	pommes de terre
6		gousses d'ail
1		petit bouquet de persil plat
300	g	chair a saucisse
200	ml	de creme.
		Sel et poivre
		-- Pour le paté :
500	g	farine
4		oeufs
1		oeuf pour la dorure
2	tbsps	graisse de canard ou d'oie
30	g	levure de boulanger
1		pincée de sucre
1		pincée de sel
1	tbsp	lait

Ce pate typique etait realise autrefois par les charcutiers des villages. Il se consomme chaud accompagne d'une salade a l'huile de noix.

1. Epluchez et taillez les pommes de terre en tranche de 3 mm d'epaisseur. Epluchez et hachez l'ail.
2. Dans un saladier, melangez la farine, la levure, une pincée de sel et de sucre, la graisse de canard ou d'oie et les quatre oeufs. Avec le bout des doigts, melangez le tout vigoureusement. Recouvrez la pate d'un linge humide et laissez lever 40 mn a temperature ambiante.
3. Dans une jatte, melangez les pommes de terre avec la creme, salez et poivrez. Dans un autre recipient melangez egalement la chair a saucisse avec l'ail, le persil hache, salez et poivrez.
4. Etalez la pate sur une epaisseur de 3 mm, decoupez-la en deux morceaux. Etalez un des morceaux dans le fond d'un plat long en laissant dépasser la pate sur le cote.
5. Partagez le melange de pommes de terre en deux (gardez-en un peu plus pour la couche du dessus). Posez sur la pate une petite moitie de pommes de terre, ajoutez dessus la chair a saucisse et terminez par les pommes de terre restantes.
6. Ramenez les rebords vers le centre, puis etalez le reste de pate sur le dessus du pate.

7. Battez l'oeuf de dorure avec le lait et badigeonnez-en le pate. Decorez avec les restes de pate. Ecrasez les rebords pour bien fermer. Faites une cheminée, garnissez-la d'un morceau de papier sulfurise pour laisser echapper la vapeur. Enfournez le pate 45 mn, th . 7/8. Lorsqu'il est cuit laissez-le reposer 30 mn avant de le decouper.

Servez avec un bergerac ou un cahors.

-----

NOTES : Source : Saveurs n° 90, Oct/Nov 99  
Mise sous MC : François Leloup, le 26/09/99

## Paté de campagne facon landaise

Recipe By : France, Sud-Ouest

Serving Size : 8 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
270	g	échine de porc
330	g	gorge de porc
300	g	foie de porc
1		oeuf
50	g	oignons cuits
18	g	sel
2	g	poivre gris
10	g	armagnac

Coupez la gorge et l'échine en morceaux. Salez le tout et entreposez au frigo 24h mini.  
Coupez le foie en morceaux salez-le et faites-le mariner dans l'armagnac 24h mini.

Le jour de la préparation, faites fondre les oignons dans la graisse (pas roussir).

Hachez le foie à la plaque de 8mm puis bien mélangez-le avec l'oeuf, les oignons cuits et le poivre.

Hachez la gorge et l'échine avec la même plaque et mélangez l'ensemble.

Mettez la farce dans une terrine bardée ou enduite de graisse, recouvrez d'une crépine et mettez en cuisson.

La cuisson doit se faire au four dans un bain marie de facon à être homogène.

Laisser refroidir et oublier 24h au frigo avant de consommer.

-----

NOTES : Recette partagée par "Jean-Louis" naej2 <naej2@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 18/01/2001

## Paté de lapin JH

Recipe By : Jeanette Hourman  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lapin
800	g	de gorge de porc
1	med	oignon
2		gousses d'ail
		sel
		poivre
		persil
		couenne de porc
1	med	oeuf
2	tbsp	farine
		gelée

Désosser le lapin et peser la chair. Prendre le même poids de gorge de porc. Passez le total au hachoir avec l'oignon, l'ail et le persil. Salez et poivrez. Lier avec l'oeuf et un peu de farine.

Préchauffez votre four à 180°C.

Tapissez la terrine de couennes et disposez l'appareil en tassant légèrement. Recouvrez avec une couenne.

Placez votre terrine à four chaud et laissez 1 heure.

Pendant ce temps, préparez une gelée bien relevée, aromatisée avec un peu de madère.

A sortir du four, versez la gelée sur le paté en lardant la terrine avec un couteau fin pour faire pénétrer la gelée à l'intérieur.

Laissez refroidir et réfrigérez.

Cette terrine est encore meilleure si elle a eut le temps de rassir un peu.

-----  
NOTES : Recette de Jeanette Hourman  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/04/99

## Paté de lièvre

Recipe By : fr.rec.cuisine

Serving Size : 8 Preparation Time :1:00

Categories : A Compil Gibier

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	chair crue de lièvre
500	g	chair à saucisse
250	g	veau, en cubes -- hâché
1/8	l	vin blanc
2	dl	cognac
1	lg	barde de lard
2	whole	oeuf
2	whole	biscottes
50	g	pistaches
1	med	oignons
1	pn	sel
1	pn	poivre noir
		thym
		laurier
1	whole	carotte

Suivez attentivement le déroulement:

Dépouillez le lièvre ; lever de belles tranches ds la partie la plus charnue; decouper les tranches et le veau en batonnets que vous mettez a mariner avec le vin blanc et le cognac pdt 1 h.

Désossez et dénervez le reste de la bete; hachez le lard,le foie ,l'ognon; ajouter les oeufs battus,les pistaches,les biscottes ecrasees ;assaisonnez; versez le vin blanc et le cognac du pemier bol; les batonnets st maintenant egouttes a part;

Avec la barde foncez une grde terrine et remplissez de la maniere suivante:

une couche de farce melangee, une couche de batonnets, une couche de farce etc...

Terminez avec la farce.

Repliez la barde et disposez dessus la feuille de laurier, le thym, des rondelles de carotte.

Couvrez et soudez le couvercle avec une pate faite de farine delayee dans tres peu d'eau.

Faites cuire au four et au bain marie pendant 2h à four moyen.

Pendant ce temps, preparer la gelée en faisant cuire 2 h à couvert les os du lièvre, 1 pied de veau fendu en deux, 1 carotte, 1 oignon, 1/2 verre de vin blanc, thym, laurier, sel, poivre et assez d'eau pour recouvrir le tout. Passer et reserver lorsque le paté est cuit. Laisser reposer 1 h, oter le couvercle et tassez bien. Il ne vous reste plus qu'à verser la gelée passée.

Servez 24 h plus tard apres avoir laisse prendre au frais.

Peut se faire avec un garenne.

NOTES : D'apres une recette postee sur fr.rec.cuisine (auteur non releve)

Mise sous MC : Francois Leloup, le 8/05/99

## Pâte pour pâtés

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
700	g	Farine
150	g	Saindoux -- à ajuster
15	g	sel
1		oeuf
300	ml	eau

Assemblez tous les ingrédients pour former une pâte. Ne la travaillez pas de trop.

-----

NOTES : Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Pâté à la ciboulette

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Document  
-- Voir recette

Prenez de la pâte à dresser, moulez-la, formez-en un pâté que vous remplirez de farce à la ciboulette.

Voici comment s'exécute cette farce :

Prenez 75 g de rouelle de veau, autant de tranche de bœuf, autrement dit de noix de bœuf, et une livre de graisse de rognons de bœuf; hachez le veau et le bœuf ensemble le plus menu possible. Servez-vous, pour cela, de couteau à hacher. Hachez de même votre graisse de bœuf, mêlez le tout ensemble et continuez de le hacher; assaisonnez-le de sel, de poivre et d'épices fines. Quand le tout sera bien mêlé, mettez-y deux oeufs, l'un après l'autre, et continuez de hacher. Lorsque vos oeufs seront bien mêlés, mouillez votre chair avec une goutte d'eau, et continuez de la mouiller peu à peu jusqu'à ce qu'elle soit à consistance d'une farce.

Ayez toujours soin de la relever avec le couteau, afin que la graisse se mêle parfaitement. Finissez-la avec du persil et de la ciboule hachés très-fin; mêlez bien le tout, relevez-la, remplissez-en votre pâte, faites une seconde abaisse, formez-en un couvercle, soudez-le, rognez le bord de la pâte, pincez votre pâté, recouvrez-le d'un faux couvercle de feuilletage que vous échiqueterez et goudronnerez; dorez-le, mettez-le au four, et, sa cuisson faite, levez-en le couvercle, dégraissez votre pâté, coupez-en la farce en losanges sans la retirer, saucez-le d'une bonne espagnole réduite, ajoutez, si vous voulez, un jus de citron, recouvrez-le de son couvercle, et servez chaud.

-----

NOTES : Alexandre DUMAS, Grand Dictionnaire de Cuisine. Ed. Phébus 2000.

Recette citée par Jean Tamayo

Mise sous MC : François Leloup, le 24/09/01

## Pâté à la financière

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Document  
-- Ingrédients : voir recette

Dressez un pâté, remplissez-en la croûte de farine ou de viande de sauce. Lorsque votre viande sera cuite et de belle couleur, ôtez les viandes ou la farine, ainsi que la mie de votre caisse, et remplissez-la d'une bonne financière.

Votre financière se compose, vous le savez, de crêtes cuites dans un blanc avec des rognons de coq; égouttez-les au moment de vous en servir, ainsi que les rognons. Mettez dans une casserole la quantité convenable de velouté réduit, si vous voulez votre ragoût au blanc. Si vous le voulez au roux, employez de l'espagnole réduite, en y ajoutant un peu de consommé. Au cas où votre sauce se trouverait trop liée, faites mijoter vos crêtes un quart d'heure; joignez-y, un instant avant de servir, vos rognons, quelques champignons tournés que vous aurez fait cuire, des fonds d'artichauts et des truffes, selon votre volonté. Si votre ragoût est trop blanc, liez-le comme il est indiqué à l'article Ris de veau, et, s'il est au roux, suivez le même procédé que celui indiqué au même article.

-----

NOTES : D'après Alexandre DUMAS, Grand Dictionnaire de Cuisine. Ed. Phébus 2000  
recette transmise par "Papy" Jean Tamayo Mise sous MC : François Leloup, le  
28/09/01

## Pâté breton

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :3:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil

Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
700	g	couennes de porc fraîches
700	g	gorge de porc
1	kg	lard gras frais
600	g	foie de porc
300	g	oignons
1	bunch	persil
1	sprig	thym
1		crépine de porc
1		feuille de laurier
		Sel
		Poivre du moulin

Couvrir le fond d'un plat à pâté, mettre avec un morceau de couenne (placer le côté gras contre le fond). Blanchir le reste des couennes 10 min dans l'eau bouillante. Les égoutter. Les hacher Finement. Hacher les autres viandes et les mélanger avec les couennes. Peler et hacher les oignons.

Hacher les feuilles de persil. Émietter le thym. Mélanger le persil, les oignons et le thym aux viandes de porc. Saler et poivrer. Mettre la farce dans le plat à pâté. Poser la crépine pour recouvrir la farce. La faire rentrer le long des bords.

Poser les feuilles de laurier sur le dessus. Préchauffer le four à 240 °C. Mettre le plat dans le four pendant 10 minutes. Baisser la température à 110 °C. Cuire pendant 1 h 30 encore. Le dessus du pâté doit être brun. Le laisser refroidir complètement. Le mettre au frais pendant 24 h.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Pâté campagnard et ses variantes

Recipe By :

Serving Size : 8 Preparation Time :3:00

Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
300	g	échine de porc
300	g	lard gras
200	g	jambon blanc dégraissé
300	g	foie de porc
1		barde de lard frais
1		crépine de porc
2		oeufs
200	g	farine
1/2	tbsp	saindoux
60	g	saindoux
		-- pour la finition
50	ml	marc
2		échalotes
1		gousse d'ail
1		feuille de laurier
1		brin de thym
1		pincée de laurier en poudre
2		pincées de 4-épices
1		cuil. à café de sucre semoule
		Sel et poivre
		-- Variantes :
		-- Terrine de lapin
1		lapin (1 1/2 kg)
		- râbles et foie en lanières
		- le reste désossé et haché
300	g	lard maigre frais
100	ml	vin blanc sec
2		brins de thym
1		feuille de laurier
1		petit oignon
1		gousse d'ail
3	slices	mie de pain
		- émiettées dans :
100	ml	crème liquide
		- et
2		oeufs( pour lier)
100	g	noisettes
1		fine barde de lard
100	g	crépine
		Sel et poivre
		-- Terrine de canard
1		canette (1800 g)

- (les filets taillés en lanières)
- (le reste désossé et haché)
- 350 g lard gras
- 200 g foies de canard coupés en lanières 2 oeufs
- 100 ml cognac
- Des tranches d'orange
- 2 pinches coriandre moulue
- 2 pinches Quatre épices
- Sel
- poivre vert
- Remplacez la barde et la crépine par la peau du canard
- Terrine de chevreuil
- 600 g chevreuil
- 300 g lard gras frais
- 250 g lard maigre en lanières
- 1 fine barde
- 1 crépine
- 2 oeufs battus avec
- 2 tbsps crème épaisse pour lier
- 50 ml cognac
- 1 tbsp poivres noir-blanc-vert et rosé -- moulus
- 1 tbsp baies de genièvre -- grillées
- Sel

Matériel indispensable :

Une terrine en terre vernissée, en céramique ou en porcelaine à feu de 30 cm environ, munie d'un couvercle hermétique, une planchette en bois et deux poids moyens et un plat creux profond

Le choix des viandes se fera selon la saison :

Toute l'année: porc, lapin, poulet, dinde, pintade, canard, ris de veau, foies de volaille.  
Automne : marcassin, chevreuil, garenne, colvert, faisan.

Coupez l'échine de porc et le lard gras en lanières. Dans un plat profond. 1 assaisonnez de sel, de poivre, des deux pincées de 4-épices et du laurier en poudre. Arrosez de marc. Couvrez d'un film. Laissez mariner cette préparation au frais pendant 24 h. Remuez plusieurs fois.

Le lendemain, épluchez et hachez les échalotes, pelez et hachez la gousse d'ail. Dans une casserole, faites-les revenir dans le saindoux fondu, 3 min en remuant. Egouttez l'échine et le lard gras marines et passez-les avec le foie de porc au hachoir, grille moyenne.

Dans un saladier, mélangez soigneusement ce hachis avec la marinade, les oeufs, l'ail, l'échalote et le sucre semoule. Trempez, rincez et séchez ensuite la crépine de porc. Découpez le jambon blanc en lanières assez épaisses. Préchauffez le four à th. 4 (120°C).

Tapissez le fond de la terrine de barde (réservez-en 2 bandes). Remplissez-la de couches de farce alternant avec des lanières de jambon. Tassez et lissez en dôme. Couvrez de barde, puis de la crêpine que vous glissez à l'intérieur. Posez dessus le thym et la feuille de laurier.

Scellez la terrine avec la farine mélangée à de l'eau et posez-la dans un plat creux rempli d'eau bouillante. Enfournez pour 2 h 30. Laissez tiédir, retirez la pâte et lestez d'une planchette et de 2 poids. Laissez refroidir, coulez du saindoux fondu et mettez au frais pour 3 à 4 jours.

Astuces :

Pour hacher les viandes, évitez de vous servir d'un hachoir à hélice, il transforme les viandes en bouillie et doit être réservé à la confection des mousses.

Le hachage doit se faire rapidement, à la grille plus ou moins fine selon la consistance souhaitée.

Pour assurer la cohésion de la farce, il est indispensable d'ajouter des éléments de liaison : des oeufs (2 à 4 par kg de farce), du pain de mie trempé dans du lait puis essoré, de 15 à 25 g féculé, de farine ou de Maïzena.

L'assaisonnement doit être calculé avec précision. Selon la quantité totale d'ingrédients, il faut de 15 à 20g de sel, de 2 à 3g de poivre moulu, des épices spécifiques : 4-épices, muscade, cayenne, etc. Au choix, un peu d'alcool : cognac, fine, armagnac... et de sucre qui évite aux terrines à base de foie de noircir.

Avant de remplir la terrine, il est préférable d'en vérifier l'assaisonnement. Pour cela, faites cuire une petite boulette de farce dans une poêle à revêtement antiadhésif et goûtez. X Pour obtenir une texture agréable, mettez dans la farce quelques fruits secs : noisettes, noix, pistaches, châtaignes... X Pour vérifier la cuisson, enfoncez pendant quelques secondes une brochette métallique au centre de la terrine, puis retirez-la et posez-la sur vos lèvres. Elle doit être chaude. Sinon, poursuivez la cuisson en continuant de sonder de temps à autre.

Tapotez le fond de la terrine pleine sur le plan de travail recouvert d'un linge plié pour mieux en tasser le contenu.

Une cuisson longue et à chaleur modérée préserve le moelleux et les arômes de la farce. L'eau doit à peine frémir et surtout ne jamais bouillir.

Les terrines de viande sont toujours appréciées en entrée et règnent sur les buffets froids.

-----

NOTES : Recette partagée par Gladys Dinletir <gladysdinletir@superonline.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 29/09/01

## Pâté de caille

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :1:30

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
8		Cailles -- Voir note (1)
60	ml	Huile
1		Carotte
1	lg	Oignon
1 1/2	l	Eau
1		Bouquet garni
5	g	Sel
8		Baies de genièvre
1		Gousse d'ail
6		Grains de poivre blanc
1	pinch	Sel à pâtés
		Poivre blanc -- Du moulin
40	ml	Huile
20	g	Beurre
2		Echalotes -- Emincées
30	ml	Cognac
5		Baies de genièvre -- Ecrasées
		Zeste d'un quart d'orange
120	g	Viande de porc -- Parée
240	g	Lard frais
9	g	Sel à pâtés
6		Baies de genièvre écrasées
		Zeste d'un quart d'orange
		Poivre blanc moulu
50	g	Pistaches mondées
30	g	Truffe coupée en dés
250	g	Foie gras mariné dans du jerez
650	g	Pâte pour pâtés
1		Oeuf pour badigeonner
		- 1 Moule de 1,3 l de contenance

Lever les filets sur les cailles vidées. Désosser et dénervier les cuisses.

La peau sera travaillée avec les filets parce qu'elle a beaucoup de goût. Les filets et la peau des 10 cailles donnent environ 240 g de viande, les cuisses en donnent autant.

Faire revenir les os, les nerfs, et les morceaux de viande dans l'huile, avec la carotte et l'oignon émincés. Ajouter l'eau, le bouquet garni et les épices et faire un fond, le passer, le laisser réduire et épaissir.

Enduire les filets de caille avec le sel à pâtés et le poivre, faire revenir rapidement dans l'huile puis la remplacer par le beurre, y faire suer l'échalote, verser le cognac, arroser

avec 12,5 cl de fond. Amener à ébullition, écumer, ajouter les épices. Faire réduire, passer au chinois, en arroser les filets. Laisser refroidir.

Couper les viandes, caille, porc et lard, en lanières. Saler avec le sel à pâtés et les épices écrasées. Passer la viande deux fois à la grille fine du hachoir, le lard une fois. Incorporer progressivement le lard à la farce et ajouter du jus de caille. Passer au tamis. Ajouter les pistaches et les truffes. Couper le foie gras d'oie en morceau, après l'avoir malaxé à la main.

Graisser un moule, le foncer avec la pâte. Mettre une partie de la farce, ensuite ajouter le foie en morceaux, un peu de farce, les filets de caille et, le reste de farce. Tasser le moule en tapant sur un linge humide. Rabattre les bords, recouvrir d'un couvercle de pâte, décorer et badigeonner à l'oeuf.

Prévoir les ouvertures et glisser les cheminées.

Couler de la gelée aromatisée au jerez dans le pâté refroidi.

Notes :

Temps de cuisson : en tout 42 mn.

Démarrer à 220 °C pendant 15mn et terminer à 180 °C.

(1) : Les cailles prêtes à cuire feront environ 100 g environ . Prenez en de 8 à 10.chacune

(2) : Le bouquet garni sera composé d'un blanc d'un poireau, d'un morceau de céleri, de persil et d'une feuille de laurier.

-----

NOTES : NOTES : " Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur

" Editeur ERTI -- I.S.B.N 2-903524-12-2

Mise sous MC : Philippe RINCK le 24/08/01

## Pâté de campagne

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :3:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil

Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	foie de porc
1 1/2	kg	gorge de porc
1	sprig	persil
1		oignon
1		gousse d'ail
40	g	sel
6	g	poivre gris
100	ml	cognac
4		oeufs
75	g	crème épaisse
200	ml	lait
1		feuille de laurier
1	sprig	thym
100	g	crépine

Éplucher l'oignon et l'ail, effeuiller le Persil. Découper la gorge, la couper en fines lanières ainsi que le foie. Passer dans le hachoir avec l'oignon et l'ail.

Le lendemain :

Sortir la préparation du froid 1 h avant la cuisson. Faire tremper la crépine dans de l'eau froide, puis la rincer et la sécher. Mouler en dôme la farce dans la terrine, poser le laurier et le thym.

Mélanger, verser dans un saladier. Assaisonner avec sel, poivre et le cognac. Incorporer les oeufs, la crème et le lait. Couvrir et laisser mariner pendant 24 h au réfrigérateur.

Recouvrir de la crépine en la faisant glisser entre la terrine et la farce. Cuire dans un four à 180° C pendant 1 h 30. Laisser reposer 48 h au réfrigérateur.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Pâté de campagne de Maigret

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Abats

A Compil

Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie de porc de taille moyenne
500	g	chair de porc maigre
500	g	lard gras frais
1		grande crêpine
6		couennes
		Quelques os de porc et de veau concassés
200	g	saindoux
1		oignon
1		carotte
1		échalottes grises
1		gousse d'ail
15	cl	de vin blanc sec
5	cl	de prunelle ou de cognac
		Quatre-épices
		Sel
		poivre
		bouquet garni

Débarasser le foie de porc de sa peau et de toutes ses membranes. Le passer au hachoir jusqu'à obtenir une purée. Hacher la chair de porc maigre et le lard gras frais. Mélanger bien toutes ces viandes, en terrine. Ajouter la gousse d'ail et les échalottes pilées, du sel, du poivre et une pincée de quatre-épices.

Egoutter un morceau de crêpine de bonne taille mis à tremper auparavant quelques heures à l'eau tempérée. L'éponger. L'étaler sur une table. Mettre le contenu de la terrine au milieu de la crêpine. Relevez les bords et les rabattre largement les uns sur les autres, pour former une sorte de ballon de rugby bien enfermé. Tapisser une cocotte avec les couennes. Posez la crêpine au milieu. Disposer tout autour les os de porc et de veau, l'oignon et la carotte en rouelles, le bouquet garni. Verser par dessus le vin blanc sec et la prunelle. Couvrir et mettre à four doux (thermostat 4-5) pendant 2h 30.

En cours de cuisson, arroser le pâté du jus qui se formera dans la cocotte.

A cuisson, lorsque le pâté a atteint une jolie taille mordorée, le retirer avec précaution en l'égouttant. Le mettre dans une terrine ronde en tassant pour qu'il en épouse la forme et laisser refroidir. Faire fondre du saindoux. Le verser dans la terrine sur le paté tiède de façon qu'il l'englobe complètement et le recouvre d'une couche de deux centimètres environ.

Laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur.

NOTES : Recette partagée sur fr.rec.cuisine par Christiane <xne.bezu@wanadoo.fr>

Mise sous MC : François Leloup, le 09/12/99

## Pâté de campagne, façon Christine

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil Porc  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	viande de porc
200	g	poitrine fraîche
200	g	foie de porc
300	g	lard gras
2		oignons
2		oeufs
2	tbsps	eau de vie ou Cognac, Armagnac
1	tsp	sucré en poudre*
1/2	tsp	Quatre épices
15	g	sel
4	g	poivre
		Fines bardes de lard
		-- Pour le décor :
2		feuilles de laurier
1		brindille de thym

Plus facile qu'on l'imagine pour peu que l'on dispose d'une terrine à couvercle (terre vernissée ou porcelaine, peu importe), et d'un hachoir traditionnel (à manivelle, 'voyez ce que je veux dire ?). Les hachoirs électriques, avec une double lame qui tourne, donne des résultats assez décevants. Un pro vous dirait qu'il "chauffe" la viande ; en ce qui me concerne je trouve que ça hache trop et donne une consistance "bouillie de chat".

Peler les oignons et les hacher avec les viandes. Ajouter les oeufs battus. Ajouter eau de vie, épices, sel, poivre et le sucre

Préchauffer le four chaleur moyenne (th 5, env.150°)

Tapisser soigneusement la terrine de bardes de lard fines. Remplir de la préparation (On peut, si on le souhaite recouvrir la préparation de bardes de lard). Disposer les feuilles de laurier et la brindille de thym. Poser le couvercle de la terrine. Placer la terrine au bain marie et faire cuire 1h30.

Oter le couvercle, laisser tiédir une bonne 1/2 heure puis poser une planchette et des poids sur le paté (pas indispensable mais ça donne de l'homogénéité à la préparation) pendant quelques heures, puis laisser le paté reposer 24 h au frigo avant d'entamer.

Nota :

- Présence de sucre : non indispensable mais cet ajout permet aux viandes de garder une légère coloration rosée, ce qui, à mon sens, est plus appétissant que le brun

- On peut ajouter à la préparation des noisettes entières ou coupées en 2
- Le lard gras : permet d'obtenir le moelleux et de faciliter la découpe. On peut mettre moins de gras bien entendu mais dans ce cas le paté sera plus sec et aura tendance à s'effriter lors de la découpe
- Soyez vigilant sur la quantité de sel même si la quantité (15g voire un peu plus) semble assez importante : un paté qui n'est pas assez salé est vraiment insipide
- On peut se passer de bardes de lard. Dans ce cas, lorsque vous retirez la planchette, verser sur le paté froid de la gélatine du commerce (pas celle qui est neutre et est vendue en feuilles pour la pâtisserie, celle en poudre colorée et parfumée dont on se sert pour les oeufs en gelée !)

-----

NOTES : Recette partagée par angel <Dr.Nanterre2@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 08/01/2000

## Pâté de canard en conserves

Recipe By :

Serving Size : 8 Preparation Time :3:30

Categories : Conserves & confitures Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		canard de 2 kg
150	g	filet de porc frais
250	g	filet de veau
250	g	poitrine de porc fraiche
250	g	bajoues de porc
1		truffe et son jus
30	g	pistache
		Epices a pate
1		verre a madere de cognac
30	g	sel
1		oignon
2		gousses dail
1		oeuf
1	tbsp	creme
1	tbsp	farine
1		pincee de noix de muscade

Desosser le canard et couper toutes les viandes en morceaux, puis les passer au hachoir (trous moyens). Y ajouter tous les autres ingredients et malaxer avec une spatule en bois jusqu'a ce que le melange soit homogene. Mettre en bocaux et steriliser 2 h a 100C.

NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Pâté de chevreuil

Recipe By :  
 Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
 Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
-----		
		-- Pour un moule d'une capacité de 2 l :
280	g	viande de chevreuil -- parée
280	g	maigre de porc
320	g	lard gras
16	g	sel à pâtés
10		baies de genièvre -- écrasées
1		zeste de citron -- hâché
1		zeste d'orange -- hâché
4		filets de chevreuil
		- ca. 250 g pièce
		sel à pâtés
100	ml	huile
40	g	beurre
50	g	échalotes -- émincées
40	ml	cognac
1/4	l	fond brun de chevreuil réduit
8		baies de genièvre écrasées
1		zeste d'un citron -- haché
1		zeste d'orange -- haché
60	g	pistaches
		- mondées et hachées grossièrement
100	g	jambon cuit -- en dés
100	g	langue salée -- en dés
40	g	truffe hachée
		beurre pour graisser un peu
1200	g	pâte pour pâtés
		-- Pour dorer :
1		oeuf

Une classique terrine de gibier, avec comme garniture un tendre filet de chevreuil dont l'arôme est agréablement rehaussé par un fond de gibier. Truffe et pistaches ajoutent encore à la saveur tout en rendant la coupe agréable à l'oil.

Couper les viandes de chevreuil et de porc parées et dénervées. en lanières, ajouter les épices. Passer la viande deux fois à la grille la plus fine du hachoir, passer le gras une fois. Travailler sur un lit de glace en incorporant le gras à la farce et passer au tamis. Garder au froid durant les différentes phases du travail. Saler les filets au sel à pâtés et les dorer très rapidement à la poêle ; sortir les filets et jeter l'huile. Faire ensuite suer les échalotes dans le beurre, arroser de cognac, puis mouiller du fond brun réduit. Ajouter les aromates et épices et laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse épaisse. Passer au chinois, napper les filets de chevreuil, laisser refroidir. Mélanger les pistaches, le jambon, la langue et la truffe à la farce. Beurrer le moule, le foncer, remplir

de farce sur environ 2 à 3 cm d'épaisseur, prévoir un creux pour déposer les filets nappés de la réduction. Répartir la farce restante. Rabattre la pâte et fermer avec un couvercle. Découper une ouverture pour l'évacuation de la vapeur, y planter une cheminée et dorer la surface à l'oeuf. Introduire dans le pâté refroidi, par la cheminée, de la gelée aromatisée au madère.

Temps de cuisson : environ 40 mn. Précuire à 220 °C pendant 15mn, puis terminer à 180 °C.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI

-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Canelle <[orion@canl.nc](mailto:orion@canl.nc)> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Pâté de chevreuil en croûte

Recipe By : Suisse  
Serving Size : 6 Preparation Time :2:30  
Categories : A Compil Gibier  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
-----		
-- Pâte brisée :		
250	g	farine
1/4	tsp	sel
125	g	beurre
1		oeuf
100	ml	lait -- à ajuster
-- Pour la farce :		
6	sm	escalopes de chevreuil
200	g	lard frais
400	g	chair a saucisse de veau
5		grains de poivre blanc
2		baies de genièvre
1/2	tsp	thym -- séché
1/2	tsp	romarin -- séché
1/2		zeste de citron
50	g	pistaches
3	tbsps	cognac
3	tbsps	crème
1		oeuf
		sel
150	g	langue de boeuf cuite
		- ou de palette voire de jambon roule
-- Accompagnement :		
100	g	airelles en pot
		Feuilles de salade en garniture
2		sachets de gelée

Preparation:

Pâte :

Mettre la farine et le sel dans un recipient, ajouter le beurre coupe en flocons et malaxer avec les doigts. Ajouter ensuite l'oeuf et un peu d'eau/de lait et travailler le tout rapidement en une pâte ferme, sans la pétrir ! Façonner la pâte en une boule, l'envelopper dans du film transparent et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Farce :

Mixer ou hacher les escalopes de chevreuil. Retirer la couenne, éventuellement le cartilage, du lard, le couper en gros morceaux, les mélanger a la viande de chevreuil et mixer le tout. Ajouter ensuite la chair à saucisse et bien mélanger le tout. Mixer ou piler les grains de poivre et les baies de genièvre dans un mortier et les mélanger à la viande avec le thym et le romarin grossièrement haches. Ajouter également le zeste de citron, les

pistaches grossièrement hachées, le cognac et la crème. Battre l'oeuf, en ajouter les 3/4 au mélange précédent et réserver le reste pour dorer la pâte. Bien pétrir le tout, éventuellement saler et poivrer, puis mettre au frais. Garnir un moule à cake (de 25 cm) de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180C.

Fariner le plan de travail et abaisser les 3/4 de la pâte en un rectangle assez grand pour recouvrir entièrement le moule + 1 cm. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir de farce, bien presser et lisser la surface. Abaisser le restant de pâte pour le couvercle. Rabattre la pâte dépassant des bords du moule sur la farce, la dorer à l'oeuf, mettre le couvercle et bien presser. Découper une cheminée de 2 cm de diamètre au centre du couvercle, le décorer de restes de pâte et le dorer à l'oeuf. Glisser le moule au milieu du four et laisser cuire le pâte en croute pendant 55-60 minutes.

Recouvrir éventuellement la surface de papier aluminium pour éviter que la pâte ne brunisse trop vite. Sortir le pâte et le laisser refroidir puis verser la gelée (préparée selon les indications figurant sur l'emballage) dans la cheminée. Attendre qu'elle se fige avant de démouler le pâte en croute. Le couper en tranches et servir sur des feuilles de salade avec des aïelles.

Pour 3 personnes: diviser les ingrédients par deux et utiliser un moule a cake plus petit. Le temps de cuisson passe a 45 minutes.

-----

NOTES : Source :

Recette Coop de cette semaine <coop-wochenrezept@zutt.ch>

Mise sous MC : François Leloup, le 18/11/2000

## Pâté de foie

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Abats

A Compil

Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
400	g	foie de porc
200	g	lard gras
2		echalotes
1		gousse d'ail
1		oeuf
3	tbsps	lait
1		noix de muscade
2		feuilles de laurier

Hachez (pas trop fin) le foie, le lard, les échalotes et l'ail à l'aide d'un robot. Ajoutez l'oeuf, le lait, 3/4 d'une cuillère à soupe de sel, raper un peu de noix muscade et bien mélanger. Disposer les feuilles de laurier au fond d'une terrine (une vraie en terre !). Versez le mélange pas-dessus sans remplir entièrement la terrine étancheifier le couvercle de la terrine avec une pate farine + eau cuire à four moyen (thermostat 5-6) pendant 1 h 30 à 1 h 45.

NOTES : Source :

Recette partagée par andre vigerie <andre.vigerie@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 15/04/2000

## Pâté de foie de porc

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Abats A Compil  
Porc

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie de porc
		gorge de porc -- Voir note (1)
6		oeufs
60	g	beurre
1/4	l	lait
5	tbsps	farine
		gélatine
		sel
		poivre
		grains de genievre
		de poivre
		coriandre
		clou de girofle
		thym
		etc
1/4		de verre d'alcool -- Voir note (2)

Cette recette est transcrite de mémoire comme mon père le faisait, sauf que lui se servait de boîtes en fer qu'il faisait sertir

Hacher a la grosse grille le foie et le lard de poitrine (ou la gorge ). Faire une béchamel tres épaisse avec 60 g de beurre, 5 cuillers à soupe de farine et 1/4 de litre de lait. Laisser refroidir et incorporer a la viande hachée. Casser dedans 6 oeufs. Ajouter quelques feuilles de gélatine que l'on aura au préalable trempées dans l'eau froide et essorées. (bien évidemment mon pere faisait sa gélatine lui meme avec des os mais faut bien s'adapter avec son temps). Incorporer 1/4 de verre d'un alcool fort, style Armagnac, (pourquoi pas le raz..machin ), saler et poivrer. Bien mélanger le tout.

Goûter et rajuster s'il le faut l'assaisonnement (je goutte toujours a cru mes pates). Mettre dans les pots jusqu'a 2 cm du bord, déposer dessus des grains de poivre, genièvre, clou de girofle etc suivant les goûts de chacun.

Fermez les pots et stérilisez 2:30 heures à 100°C.

Notes :

(1) : Le poids de la gorge de porc sera égal à la moitié de celui du foie.

(2) : Choisir un alcool fort au choix : Cognac, Armagnac, marc, genièvre ou autre...

Variante :

On peut incorporer au pate, lors du remplissage des pots (a moitie pot) des champignons ou des noisettes, amandes, noix, raisins, pistaches, ou meme du foie gras cru, des lanieres de canard cru ou de lapin cru. Jouer avec les gouts.

-----

NOTES : Recette partagée par petite\_planete <francy.d@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Pâté de foies de volailles

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Entrées froides Abats

Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	foies de volailles
500	g	lard gras
1		oignon
1	tsp	sel
1/2	tsp	poivre
1	tbsp	herbes de Provence
1		oeuf
1		petit verre d'alcool (cognac ou armagnac...)

On peut utiliser soit un hachoir pour passer les foies et le lard, soit le bol d'un robot mixer. C'est une question de goût, la texture obtenue étant très différente. Dans le premier cas on obtient quelque chose de plus grossier. Pour ma part, j'utilise le mixer.

Donc, mettre d'abord l'oignon dans le bol et mixer. Rajouter le lard gras coupé en dés et mixer jusqu'à l'obtention d'une masse grasseuse assez fine. Rajouter les foies de volailles préalablement nettoyés et remixer afin de rendre le tout bien homogène. Rajouter à ce moment là tous les autres ingrédients et encore un coup de mixer pour bien mélanger le tout.

Mettre dans une terrine et couvrir. Cuire au bain marie dans un four Th 6 (180°) durant 1 h 15.

Sortir, enlever le couvercle et laisser refroidir, puis réfrigérateur.

Ne consommer que 24 h ou mieux 48 h plus tard.

-----  
NOTES : D'après une recette partagée par Christiane, Xne.bezu@wanadoo.fr  
Mise sous MC : François Leloup, le 01/10/99

## Pâté de jambon

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Document  
-- Ingrédients : voir recette

Parez, désossez un jambon de Westphalie ou de Bayonne, supprimez-en le combien; mettez-le dessaler huit ou dix heures, enveloppez-le dans un linge, mettez-le cuire dans la marmite avec 1,5 kg de bœuf, 500 g de saindoux, du lard râpé et 750 g de beurre; assaisonnez-le de carottes, un bouquet de persil et ciboules, oignons piqués de trois clous de girofle, du laurier, du thym, du basilic et une gousse d'ail; faites-le cuire aux trois quarts, retirez-le, levez-en la couenne, laissez-le refroidir, parez-le de nouveau; prenez sa parure et le bœuf qui a cuit avec, hachez-le menu avec 500 g de lard, pilez le tout, ajoutez-y deux ou trois oeufs entiers et des fines herbes hachées, prenez de la pâte à dresser, moulez-la, abaissez-la de l'épaisseur d'un bon travers de doigt, posez-la sur deux feuilles de papier beurré, marquez au milieu la place de votre jambon, diminuez-en l'épaisseur presque de moitié en l'appuyant avec le poing. Cela fait, relevez les bords et dressez votre pâté en rentrant la pâte sur elle-même; faites en sorte qu'il n'y ait aucun pli, donnez du pied à votre pâté, en y passant une des mains et en appuyant de l'autre votre pâte en dehors. Observez de ne faire cette pâte qu'à 2 kg de beurre par boisseau; garnissez le fond de votre pâté d'une partie de votre farce, posez-y votre jambon, remplissez les vides avec le reste de la farce, couvrez votre pâté d'une abaisse bien soudée; ajoutez-y un faux couvercle de feuilletage ou de pâte beurrée, faites une cheminée au milieu, mettez-le cuire à un four bien atteint, qu'il prenne une belle couleur. Sa cuisson presque faite, tamisez, sans le dégraisser, l'assaisonnement; remplissez-en votre pâté, ayant soin de le remuer; remettez-le au four mijoter environ une demi-heure, retirez-le, remplissez-le de nouveau, laissez-le refroidir, bouchez-le, retournez-le sens dessus dessous, laissez-le dans cette position jusqu'au lendemain, ôtez-en le papier, ratissez le dessous de votre pâté, et servez.

-----  
NOTES : D'après Alexandre DUMAS, Grand Dictionnaire de Cuisine. Ed. Phébus 2000  
Recette transmise par "Papy" Jean Tamayo  
Mise sous MC : François Leloup, le 28/09/01

## Pâté de lapin CT

Recipe By : France, Lorraine  
Serving Size : 8 Preparation Time :2:30  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	chair de lapin
1	kg	echine de porc
40	g	sel
10	g	poivre noir -- moulu
5	g	muscade -- râpée
2		echalottes -- hachées
3		gousses ail -- hachées
5	cl	Cognac
2	whole	oeufs
1		barde de lard
1	sprig	thym
2		feuilles de laurier

Passez les viandes au hachoir et ajoutez tous les ingrédients. Mélangez et pétrissez le tout. Tapissez le fond et les cotés d'une terrine avec de la barde de lard. Tassez la viande dans la terrine de façon a pouvoir fermer le couvercle. Ajoutez une branchette de thym et 2 feuilles de laurier sur le dessus avant de fermer le couvercle.

Laissez cuire à four doux pendant 1h 30. Le dessus du paté doit avoir une couleur caramel. A la fin de la cuisson, sortez le paté du four et laissez le refroidir.

Ce pâté est meilleur s'il est préparé quelques jours à l'avance.

Mes commentaires (François Leloup, le 20/04/00) :  
Je prends de la gorge de porc, plus moelleuse, moins sèche.  
J'incorpore le foie et les rognons du lapin.  
Je remplace la barde de lard par de la "voilette" de porc.

Par pitié, pas de mixeur. Récupérez dans une brocante ou un vide-grenier un vieux hachoir à manivelle (J'ai payé le mien, un Huqsvarna...) 50 balles).

Avec les os du lapin, je fais un bouillon corsé :  
- 1 oignon coupé en 4, 1 clou de girofle, thym, laurier, carotte, les os du lapin, sel (peu), poivre (peu), de l'eau pour recouvrir le tout et 2 cuillers à soupe de fond de veau. Je fais cuire tout doucement jusqu'à réduction de moitié (au moins...)

- Je filtre, rectifie l'assaisonnement, une lampée de pineau des charentes et j'ajoute quelques feuilles de gélatine (suivant la quantité préparée...). 2 tours de moulin à poivre, juste pour communiquer le parfum du poivre, je touille et je verse sur la paté pour l'enrober d'une belle couche de gelée. Avec un long couteau pointu, je transperce le paté pour permettre à la gelée de s'infiltrer à l'intérieur.

Attendre quelques jours avant de déguster.

-----

NOTES : Recette de Colette Trierweiler (Belle Maman)

Mise sous MC : Francois Leloup, le 8/05/99

## Pâté de lapin de Michèle

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Voir recette

Décortiquez un lapin, prenez le râble, les cuisses, ., le foie, les rognons. Hachez-le, hachez de même du porc gras et maigre (même poids que le lapin). Hachez du persil et des oignons, ajoutez du sel, du poivre et du marc de Touraine. Mélangez bien le tout.

Mettez de la barde au fond de la terrine, mettez le mélange dans la terrine. Sur le dessus, mettez de la crêpe, une feuille de laurier et du thym. Faites cuire à four moyen environ deux heures. Le pâté est cuit quand il ne colle plus à la terrine.

-----  
NOTES : Recette partagée par Michèle, <michele.de@free.fr>, sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 28/09/01

## Pâté de Leuhan

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :3:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	foie de porc
200	g	gras de porc
1	kg	gorge de porc
200	g	cœur de porc
200	g	échine
2		oeufs
3	med	oignons
1		gousse d'ail
250	g	lait
		Persil -- haché
1		crépine
		-- Assaisonnement :
18	g	sel
5	g	poivre

Passer toutes les viandes au hachoir ainsi que les oignons, le persil et l'ail. Bien mélanger en ajoutant le lait, les oeufs et l'assaisonnement. Remplir la terrine et recouvrir de la crépine.

Mettre au four à 220 °C, pendant 10 min puis à 120°C pendant 90 min. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 12 h. Servir dans la terrine accompagné de pain de campagne et de cornichons.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Pâté de lièvre

Recipe By :  
 Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
 Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lièvre
1		râble de lièvre
100	g	lard gras -- en dés
2		carottes -- émincées
		persil
1	lg	oignon -- émincé
	1/4 l	vin rouge (bourgogne)
1	1/2 l	eau
5	g	sel
1		gousse d'ail
8		baies de genièvre
10		grains de poivre noir
1		clou de girofle
1		feuille de laurier
250	g	viande de porc -- parée
300	g	lard gras
50	g	mie de pain blanc
60	ml	crème fraîche -- A ajuster
15	g	sel à pâtés
		- Voir recette
2	1/2 g	poivre vert -- séché
5	g	thym
5		baies de genièvre
40	ml	huile
150	g	foie de dinde
50	g	noix -- concassées
50	g	lard -- en dés
40	ml	cognac
300	g	bardes fines
1	kg	pâte pour pâtés
		- Voir recette
		-- Pour dorer :
1		oeuf
		-- Matériel :
		- 1 moule de contenance de 2 1/2 l

Découper le lièvre, lever les filets, ainsi que tous les morceaux de viande importants (cuisses) et les dénervier soigneusement. On obtient environ 400 g de viande.

Faire griller os et restants de viande avec le gras coupé en dés dans la lèchefrite du four. Après 20 mn. ajouter les légumes et griller pendant 30-40 mn en remuant de temps en temps. Transvaser le tout dans une grande marmite, ajouter le vin et l'eau, faire cuire en

écumant jusqu'à ce que la surface du liquide soit claire : saler, poivrer et laisser cuire à petit feu pendant 30 mn. Passer au chinois et faire réduire à 40 cl environ.

Couper en lanières les viandes de lièvre et de porc dénervées ainsi que le gras. Couper la mie du pain en fines tranches ; les tremper dans la crème, les ajouter à la viande, joindre les épices écrasées, laisser reposer au frais pendant une heure et passer deux fois à la plaque fine du hachoir. Refroidir puis passer la farce au tamis. Chauffer l'huile, y faire revenir rapidement le foie de dinde, le couper et l'ajouter à la farce avec les noix hachées et lard en dés. Faire griller les 4 filets de lièvre dans la même huile, les arroser de cognac, les réserver au frais pendant qu'on verse 25 cl de fond de lièvre dans la poêle. Laisser réduire jusqu'à 10-15 cl.

Foncer le moule avec la pâte. Tapisser celle-ci avec les bardes de lard, introduire la moitié de la farce. Enveloppez les filets d'une autre barde et en disposer deux ou trois côte à côte. Ajouter le reste de fond réduit et couvrir du reste de farce. Rabattre les bardes, couvrir de pâte, décorer et badigeonner à l'oeuf. Pratiquer des ouvertures et glisser des cheminées. Cuire au four préchauffé. Introduire de la gelée aromatisée au madère dans le pâté refroidi.

Temps de cuisson : précuire à 220 °C pendant 15 mn et terminer à four moyen 190° pendant 70-80 mn.

Note :

Si on utilise un moule étroit, le temps de cuisson est réduit de 20 %.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Pâté de Pantin à la viande

Recipe By : Jean-Pierre Coffe  
Serving Size : 6 Preparation Time :1:20  
Categories : Entrées froides A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
350	g	Pâte feuilletée - ou brisée
200	g	Epaule de veau
200	g	Echine de porc
100	g	Jambon de pays
2		Echalottes
30	g	Beurre
1/2	tsp	4 épices
1	pinch	Sel
2		Oeufs
50	ml	Porto
50	ml	Cognac

Hacher à la grosse grille le veau, le porc et le jambon. Mélanger dans un saladier avec le sel, le poivre, les 4 épices, le porto, le cognac et un oeuf entier. Hacher les échalotes finement, les faire cuire dans le beurre sans colorer et ajouter à la farce. Mélanger laisser mariner quelques heures au frais.

Allumer le four à 220°.

Etaler la pâte sur 3 à 4 millimètres d'épaisseur. Former un grand rectangle. Mouiller les bords sur 1,5 cm. Répartir la farce sur une des moitiés de la pâte. Rabattre l'autre partie de la pâte intacte et souder en appuyant bien avec les doigts sur le pourtour du pâté. Délayer le jaune du 2ème oeuf avec un peu d'eau et une pincée de sel et en badigeonner toute la surface du pâté. Au centre faire une cheminée (ouverture) et avec une fourchette ou la pointe

d'un couteau tracer des lignes peu profondes. Piquer également à 4 ou 5 endroits le pâté avec une fourchette. Poser sur la plaque à pâtisserie du four. Enfourner pour 50 min. Réduire la chaleur du four après 10 min de cuisson, à 170° (Therm 3). A mi-cuisson, couvrir de papier alu, si la pâte est trop colorée.

-----  
Serving Ideas : Servir chaud ou froid avec une salade.

NOTES : D'après un post de Corinne Guidi.  
Jean-Pierre Coffe : "Comme à la maison"  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/04/99

## Pâté de Paques

Recipe By : Recette familiale de Jean-Pierre HUE

Serving Size : 4 Preparation Time :1:30

Categories : Recette traditionnelle A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
250	g	farine
110	g	beurre
		-----Pour la farce :
75	g	gorge de porc
75	g	épaule de veau
75	g	jambon blanc -- en morceaux
1	med	oignon
		Persil plat ciselé
		sel et poivre
		cognac
4		oeufs durs

salut sara, voici la recette que j'ai toujours connu faite par mon père de son vivant lors de chaque Fête Pascale, et que fait maintenant ma mère :

Maman fait une pâte feuilletée, elle passe au hachoir à viande la gorge et l'épaule de veau, y ajoute les morceaux de jambon, assaisonne.

Elle incorpore les oeufs durs entiers au milieu de la farce et fait un feuilleté qu'elle badigeonne à l'oeuf pour dorer.

Pour la cuisson, c'est au visuel m'a-t-elle dit... tout dépend de la quantité ! On peut multiplier les proportions pour un pâté plus gros, tout en sachant qu'il a une forme allongée et bombée.

-----  
NOTES : Jean-Pierre HUE <jphue@club-internet.fr>

Mise sous MC : François Leloup, le 3/04/99

## Pâté de porc

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :3:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
350	g	foie de porc
350	g	lard gras frais
		- pesé sans couenne
350	g	échine de porc
125	g	oignons
1		gousse d'ail
1		bouquet de persil
2		oeufs
1		feuille de laurier
2	sprigs	de thym frais
		Sel
		poivre

Enlever la fine pellicule qui recouvre le foie. Le couper en bandes de 2 cm de large environ. Couper également en bandes le lard gras et l'échine. Couper chaque oignon en huit.

Passer tous les ingrédients précédents et l'ail à la machine à hacher.

Dans un saladier, mélanger intimement le hachis. Ajouter les oeufs entiers, le sel, le poivre.

Au fond d'une terrine, mettre le thym et une feuille de laurier. Remplir avec la farce. Mettre le reste du thym et de laurier. Poser le couvercle. Poser dans un plat creux contenant de l'eau. Cuire pendant 2 h 30 au four à 160 °C.

Remettre de l'eau chaude dans le plat à mi-cuisson.

Laisser refroidir avant de consommer.

-----

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Pâté de ris de veau en croute

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :4:00

Categories : A Compil Tourtes et tartes salées  
Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Pour la pâte :  
500 g Farine  
40 g Farine (pour le plan de travail)  
200 g Beurre mou  
2 Oeufs entiers  
1 tb Eau  
1 Jaune d'oeuf (pour la dorure)  
Sel  
-- Pour la garniture :  
400 g Ris de veau  
600 g Blancs de poulet  
500 g Epinards  
1 Pomme reinette  
60 g Beurre  
50 ml Cognac  
50 ml Porto  
Quatre-epices  
Sel  
Poivre

(\*) 1 pâté suffit pour 8 a 10 personnes

Detaillez les blancs de poulet en morceaux de 40 g environ, mettez-les dans un saladier, assaisonnez de quatre-epices, de sel et de poivre. Ajoutez le porto et le cognac. Laissez macerer 2 h.

Preparez la pate: tamisez la farine au-dessus d'un saladier, puis ajoutez le sel, le beurre, les oeufs entiers et l'eau. Travaillez la pate jusqu'a ce qu'elle devienne homogene. Si elle est trop epaisse, ajoutez un peu d'eau. Roulez la pate en boule, enveloppez-la dans un linge et laissez-la reposer une heure.

Placez les ris de veau dans une jatte remplie d'eau froide et laissez-les degorger une heure.

Egouttez les ris de veau, mettez-les dans une casserole, recouvrez d'eau froide et salez. Portez a ebullition et laissez cuire cinq minutes. Egouttez les ris, rafraichissez-les a l'eau froide, retirez les membranes et les graisses. Ajoutez les ris de veau au poulet.

Equeutez les epinards. Lavez-les dans plusieurs eaux, egouttez-les dans une passoire. Dans une grande casserole, faites fondre les deux

tiers du beurre. Lorsqu'il est chaud, ajoutez-y les épinards. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez fondre les épinards. Quand ils ont rendu toute leur eau, égouttez-les à nouveau dans la passoire.

Epluchez la pomme, coupez-la en quartiers, retirez les pépins et coupez-la en petits morceaux.

Faites fondre le restant du beurre dans une poêle, faites sauter les morceaux de pomme et réservez-les.

Allumez le four à th. 7 (210 °C).

Farinez le plan de travail. Étalez la moitié de la pâte en lui donnant la forme d'un disque. Beurrez un moule rond à bord haut et à fond amovible. Garnissez-le avec la pâte, laissez déborder le surplus. Tapissez le fond du moule avec les ris de veau. Ajoutez les épinards et les morceaux de pomme. Terminez avec le poulet. Arrosez avec la marinade restante et tassez avec la paume de la main.

Étalez le reste de pâte et formez un disque de même diamètre que le moule. Posez ce rond de pâte sur la farce. Badigeonnez avec le jaune d'œuf battu avec un peu d'eau. Rabattez la pâte qui dépasse sur le couvercle et pincez les deux épaisseurs pour les souder. Pratiquez un trou d'un cm de diamètre au centre du couvercle et introduisez-y un papier sulfurisé roulé. Décorez avec des motifs découpés dans les chutes de pâte et badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu restant.

Glissez la pâte dans le four préchauffé et laissez-le cuire 1 h 30. S'il colore trop en cours de cuisson, recouvrez-le de papier aluminium. Après 30 min de cuisson, réduisez la température à thermostat 5 (150 °C). À la fin de la cuisson, attendez dix minutes avant de démouler la pâte. Dégustez chaud ou froid.

-----

NOTES : D'après une recette tirée de Cuisine Gourmande, Novembre 1994  
Recette partagée par René gagnaux sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François leloup, le 05/09/99

## Pâté de tête

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :5:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		tête de porc - coupée en deux
1		langue
2		pieds de porc
150	g	oignons
75	g	échalotes
50	g	ail
2	sprigs	thym
4	sprigs	persil
750	ml	bon vin blanc
		Sel
1	tbsp	grains de poivre noir

Dans une marmite, mettre la tête de porc, les deux pieds et la langue. Couvrir d'eau froide. Ajouter les oignons, les échalotes et l'ail. Mettre le poivre, le thym et le persil. Saler et placer sur feu doux. Écumer jusqu'à la prise d'ébullition. Baisser le feu pour obtenir un très léger frémissement. Couvrir et laisser cuire 3 h. Retirer toutes les viandes. Verser le bouillon en le passant à la passoire Fine. Ajouter le vin et remettre sur le feu.

Retirer tous les os de la tête et des pieds de porc. Couper les chairs en gros cubes de 6 à 8 cm. Vérifier l'assaisonnement du bouillon. Y remettre toutes les viandes. Faire cuire 30 min à petits bouillons. Sortir les viandes avec l'écumoire. Mettre toutes les viandes dans le récipient. Verser du bouillon, mélanger avec une fourchette. Laisser refroidir. Mettre 24 h au réfrigérateur. Démouler, couper en tranches ou en parts comme un pâté.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Pâté froid de veau

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-- Document  
-- Ingrédients : voir recette

Ayez une ou deux noix de veau, battez-les, ôtez-en les nerfs et les peaux, lardez-les de gros lardons, assaisonnés de poivre, fines épices, persil et ciboules hachés, un peu d'aromates pilés et passés au tamis; faites une farce avec sous-noix de veau et une égale quantité de lard haché bien menu, assaisonnez cette farce de sel, poivre, fines épices, d'aromates, et, si vous le voulez, d'une petite pointe d'ail; pilez cette farce dans le mortier, ajoutez-y quelques oeufs entiers, les uns après les autres, et une goutte d'eau de temps en temps, de manière cependant qu'il y ait plus d'eau que d'œufs. Cela fait, garnissez une casserole de bardes de lard, posez dedans un peu de cette farce. Lorsque vous aurez assaisonné votre veau de sel, poivre et fines épices, rangez-le dans une casserole sur votre farce, et garnissez-le, tant au bord de cette casserole que dans les vides qu'il peut laisser; foulez-le un peu, afin qu'il reste moins de ces vides. Ensuite, couvrez ces chairs avec un couvercle et mettez-les revenir une heure dans le four. Retirez-les, laissez-les refroidir. Quand elles le seront, prenez de la pâte à dresser (voyez l'article Pâte à dresser), mouillez-la, abaissez-la de l'épaisseur d'un travers de doigt; faites en sorte qu'elle soit ronde. Posez-la sur une ou deux feuilles de fort papier beurrées et collées ensemble; garnissez-la d'un peu de farce que vous avez dû conserver à cet effet; étendez cette farce de la grandeur de la casserole, où vous aurez fait revenir votre viande; faites chauffer légèrement cette casserole pour en détacher les chairs, renversez-les sur un couvercle et glissez-les sur le milieu de votre abaisse; maniez du beurre, saupoudrez votre tour de farine, roulez dessus votre beurre, donnez-lui l'épaisseur du petit doigt; formez-en une couronne sur le haut de votre pâté, et mettez-en dessus quelques morceaux, ainsi que deux ou trois demi-feuilles de laurier. Ensuite, faites une seconde abaisse, moins épaisse de moitié que la première: il faut qu'elle soit assez grande pour envelopper vos chairs et retomber sur l'autre abaisse. Mouillez votre pâte au bord des chairs, mettez votre seconde abaisse dessus, soudez-la avec la première, ôtez la pâte qu'il pourrait y avoir de trop au pied du pâté, humectez avec un doroir le tour de vos abaisses et montez votre pâté en relevant celle de dessous jusqu'au haut; donnez du pied à votre pâté, faites une troisième abaisse pour former un couvercle, humectez le dessus de votre pâté; soudez, avec son bord, votre troisième abaisse, rognez-les également; pincez votre pâté tout autour, ou faites-lui le dessin qu'il vous plaira, faites un faux couvercle de feuilletage (voyez l'article Feuilletage); couvrez votre pâté et faites-lui au milieu un trou appelé cheminée, dorez-le, mettez-le cuire dans un four bien atteint, que vous aurez laissé un peu tomber, et faites-lui prendre une belle couleur. Si, durant sa cuisson, il était dans le cas d'en prendre trop, couvrez-le d'un peu de papier, laissez-le cuire trois ou quatre heures, retirez-le, sondez-le, avec une lardière en bois. Si elle entre facilement, c'est qu'il est cuit, dans ce cas, mettez-y un poisson d'eau-de-vie, remuez-le et finissez de le remplir avec un peu de consommé. Lorsqu'il sera presque froid, bouchez la cheminée, retournez sens dessus dessous, sur un linge blanc, votre pâte, afin que la nourriture s'y trouve bien répandue. Quand vous voudrez le servir, ôtez-en le papier,

grattez le dessous du pâté, s'il a pris trop de couleur; posez une serviette sur le plat, dressez-le dessus et servez-le comme grosse pièce. (Courchamps.)

-----

NOTES : D'après Alexandre DUMAS, Grand Dictionnaire de Cuisine. Ed. Phébus 2000  
Recette transmise par "Papy" Jean Tamayo  
Mise sous MC : François Leloup, le 28/09/01

## Pâté lorrain

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Pâtisseries

A Compil

Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
700	g	échine de porc -- émincé
2		échalotes
1		tête d'ail
5		feuilles de laurier
5		clous de girofle
5		baies de genièvre
3		branches de thym
		vin blanc sec
800	g	pâte feuilletée
1		oeuf pour dorer le pâté
		huile
		sel
		poivre

Préparation : Mettre la viande émincée dans un saladier, ajouter les échalotes finement émincées, la tête d'ail, puis le laurier, les clous de girofle, les baies de genièvre, le thym. Couvrir de vin blanc. Laisser mariner une nuit

Retirer les épices, égoutter la viande.

Etaler la pâte en un carré d'environ 40 cm de côté. Le poser sur la plaque recouverte d'une feuille d'aluminium et de papier sulfurisé. Mettre la viande en laissant 6 à 7 cm de pâte libre. Saler, poivrer, verser 1 cuillère à soupe d'huile Remonter les 6 cm de pâte libre en humidifiant les coins. Etaler la deuxième part de pâte , en faire un couvercle qui recouvrira totalement le pâté ainsi que les côtés. Bien humidifier à l'eau les bords pour bien souder le couvercle.

Faire 2 cheminées que l'on bordera d'une bande roulée et collée. Pour maintenir l'ouverture on peut y mettre une carte de visite roulée. Avec une fourchette rayer légèrement la pâte pour décorer. Dorer à l'oeuf.

Mettre au four préchauffé (10 minutes) pour 1h à 1h10. Thermostat 7 (210°C)

Servir chaud avec de la salade.

NOTES : Source :

Recette partagée par Arlette Vigerie <andre.vigerie@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/05/2000

## Presskopf de lapereau

Recipe By : France, Alsace

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lapereau
1/2		bouteille de Riesling
2		oignons
400	ml	fond de veau ou de volaille
3		carottes
1		poireau
6		feuilles de gelatine
1		petite branche de celeri
300	g	echalotes
1		noix de beurre
2		bottes de persil plat
1		filet d'huile
2		gousses d'ail
		thym
		laurier

Decoupez le lapereau en morceaux. Faites-les raidir dans un peu d'huile et de beurre, puis retirez-les dans un bol modulaire 1,5 l TUPPERWARE . Dans la meme cocotte, faites suer oignons, carottes, poireau, celeri et ail fractionnes en petits morceaux. Avec le vert du poireau, les queues du persil effeuille, le thym et le laurier, faites un bouquet garni. Remettez le lapereau sur les legumes avec le bouquet. Deglacez avec le Riesling et faites un peu reduire.

Mouillez a hauteur des ingredients avec le fond de veau ou de volaille. Couvrez et laissez cuire lentement jusqu'a ce que la chair se detache facilement de l'os. Retirez les morceaux de lapin dans un bol et mettez le dans le grand moule couronne Tupperware a refroidir au refrigerateur.

Laissez reduire d'un tiers le liquide de cuisson. Filtrez et ajoutez la gelatine prealablement ramollie a l'eau froide, puis egouttee. Laissez refroidir sans prendre en gelee. Ciselez tres fin les echalotes et a part le persil.

Dans une casserole, faites fondre une noisette de beurre et faites suer tout doucement les echalotes d'abord, puis le persil quelques instants plus tard. Encore 1 ou 2 mn de douce cuisson et eteignez.

Sortez le grand moule couronne Tupperware du refrigerateur et versez au fond 1 cm de jus a la gelee, remettez au froid (clayette du haut ou freezer) quelques minutes pour faire prendre , puis ressortez-le. Ajoutez une couche de lapereau emiette, un peu de persillade aux echalotes. Versez un peu de jus a hauteur des ingredients.

Rernettez au frais et ainsi de suite jusqu'au haut du moule. Entreposez ensuite au froid pour une nuit.

Servez coupe en tranches avec une salade. Amities Pomme.

-----

NOTES : Source :

Chef Thierry Bernheim, Strasbourg

Recette partagée par Pomme Drevard <cpdrevar@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 09/03/2000

## Rillauds

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :4:00

Categories : Conserves & confitures A Compil  
Porc Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	lard maigre - En une seule tranche.
300	g	saindoux
10	g	sucre semoule
5	g	poivre concassé
25	g	gros sel

Couper le lard en morceaux de 4 cm de large. Les mettre dans une terrine. Parsemer le gros sel. Laisser macérer pendant 24 h en retournant plusieurs fois. Éponger soigneusement chaque morceau.

Mettre dans une cocotte avec le saindoux sur feu très doux. Confire pendant 3 h en retournant cinq fois au moins. Égoutter toute la matière grasse et la récupérer. Remettre la cocotte sur feu. Saupoudrer de sucre. Faire caraméliser.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Rillettes

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :6:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
3	kg	viande de porc fraîche
1	kg	lard gras et frais
		Sel
		Poivre

Mettre le lard gras dans une cocotte. Ajouter le sel, poivre. Ajouter le porc coupé en petits morceaux. Laisser cuire à feu doux pendant 5 h. Remuer de temps en temps en écrasant la viande. Laisser refroidir. Bien mélanger avec une cuiller en bois.

La viande doit s'effiloche. Rectifier l'assaisonnement. Mettre les rillettes dans un pot en grès. Garder au frais et à l'abri de l'humidité. Couvrir d'un papier sulfurisé.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Rillettes d'agneau à l'orientale

Recipe By : Maroc

Serving Size : 6 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil agneau  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2	kg	épaule
2	med	oignons
2	g	safran (pistils)
1	tbsp	curcuma
1	tsp	piment fort en poudre
2		grains de piment de la Jamaïque
1	tsp	ras-el-hanout
1		gousse d'ail
1		bouteille de jurançon doux
		brins de coriandre
2	tbsps	d'huile
		sel et poivre

Désosser l'épaule (ou le faire faire par le boucher) et couper la chair en gros dés. Eplucher et émincer les oignons. Faire dissoudre les pistils de safran dans un peu d'eau. Chauffer l'huile dans une grande cocotte à fond épais, y faire fondre les oignons, ajouter le safran dilué, le curcuma puis les dés d'agneau ; bien mélanger, les saupoudrer du piment, du ras-el-hanout, sel, poivre. Verser le jurançon, ajouter l'ail non épluché et les grains de piment de la Jamaïque. Couvrir et laisser cuire à très petit feu pendant 3 heures. La viande doit pouvoir s'effiloche à la fourchette. Retirer les grains de piment et l'ail. Hacher les feuilles de coriandre, les mélanger à la chair d'agneau effilochée, rectifier l'assaisonnement en sel poivre et piment. Verser dans une terrine, puis mettre au froid. Servir avec une confiture d'oignon aux raisins secs et du pain marocain

Note : moi j'ai cuit ce plat au four comme un gigot de 7h Th 3/4

Christiane.

-----  
NOTES : D'après une recette partagée par Christiane <xne.bezu@wanadoo.fr>  
Mise sous MC : François leloup, Le 22/10/99

## Rillettes d'oie

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :3:30

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
2 kg oie -- désossée  
2 Kg panne de lard gras  
1 branche de thym sec  
3 verres deau  
1 feuille de laurier  
3 branches de persil  
1 gros oignon  
4 clous de girofle  
sel  
poivre

Couper loie en morceaux, saler, poivrer, saupoudrer de thym emiette et remuer. Laisser macerer 2 heures. Couper le lard en petits morceaux, le mettre avec 1 verre deau dans une cocotte sur feu doux, ajouter les morceaux doie, remuer jusqu'à ce que le lard soit fondu. Retirer le tiers de cette graisse et mettre de cote dans un bol. Ajouter le laurier, le persil, l'oignon et 2 verres deau dans la cocotte. Assaisonner, couvrir et faire cuire 6 heures toujours à feu très doux en remuant à la cuillère de bois. Lorsque loie est cuite, retirer du feu, enlever les condiments et laisser refroidir. Emietter la chair et la remettre dans son jus de cuisson. Gouter et rectifier l'assaisonnement. Mettre en pots de gres et couvrir avec la graisse prelevée. Mettre du papier de protection et garder dans un endroit frais et aere.

-----  
NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Rillettes de lapin à l'ail et au romarin

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1 1/2	kg	lapin
300	g	gorge de porc - ou lard gras
2	sm	carottes
1		oignon
		un peu de céleri branche
2		brins de romarins frais
1		feuille de laurier
5		gousses d'ail
1/2	l	vin blanc sec
		sel et poivre

Hacher le lard moyennement, et le faire fondre à feu doux, y ajouter le lapin en morceau, le faire blondir. Ajouter le romarin l'ail coupé en deux, le laurier, l'oignon hacher finement, les carottes, le céleri, saler, poivrer, bien mélanger et verser le vin blanc. Couvrir et laisser cuire 4 heures à feu doux.

Retirer les carottes et le laurier et les os les plus gros ; verser dans un grand plat plat et écraser la viande tout en retirant les petits os, c'est le plus pénible. Verser dans une terrine en tassant bien pour faire remonter le maximum de gras et laisser refroidir puis stoker au frigo quelques heures. A consommer dans la semaine sur du pain légèrement aillé et une salade.

NOTES : Source :

Recette partagée par yann mahieux <viyake@free.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/05/2000

## Rillettes de lapin de garenne

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :3:20

Categories : A Compil Gibier

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lapin de garenne
500	g	gorge de porc
100	g	poitrine fraiche
1		bouquet garni
		poivre en grains
		genievre
100	ml	cidre
50	ml	calvados
1		carotte
1		poireau
1		morceau de chou
5		gousses dail
2		oignons
		laurier
		sel

Couper la gorge de porc et la poitrine fraiche en morceaux reguliers. Desosser le lapin entierement. Ranger l'ensemble avec le bouquet garni, le poivre, le sel, le genievre, mouiller avec le cidre, le calvados, saler, finir a hauteur avec de leau. Cuire doucement sur le coin du feu 2 h 30 a 3 h. Prendre un fouet et battre la viande afin que tous les morceaux se detachent en rillettes. Mettre en bocaux. Recouvrir de graisse. Laisser refroidir. Garder au frais.

NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Rillettes de Monique

Recipe By : USA

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Pour 2 terrines :  
2 pkgs Travers de porc  
2 bunches Thym  
Sel  
Poivre

Il s'agit d'une recette pratiquée par certain français en exil culinaire aux USA...

Dans une grande cocotte mettre deux paquets de Ribs, choisies bien grasses. Recouvrir d'eau froide. Saler genereusement, ajouter beaucoup de thym (2 poignees).

Couvrir et laisser mijoter doucement 5 a 6 heures. Quand la viande est trop cuite, la retirer. Mettre le bouillon au frigo. Desosser la viande, l'ecraser a la fourchette. Reserver au frigo, une nuit.

Le lendemain, separer la graisse du bouillon. Faire chauffer doucement la viande avec la moitie de la graisse, mouiller avec le bouillon passe jusqu'à consistance de puree. Poivrer, verifier l'assaisonnement. Mettre en pots, au frais.

Quand les rillettes sont bien froides, faire fondre le reste de graisse et en recouvrir chaque pot d'une mince pelliculle. Se conserve un mois au frigo.

-----  
NOTES : Recette partagée par Navarre <navarrehouston@hotmail.com> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Rillettes de porc

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Entrées froides A Compil  
Porc Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	porc
700	g	panne fraiche
75	g	sel
10	g	poivre en poudre

Couper la viande et la panne en petits dés, les faire cuire doucement dans une cocotte pendant 4 h en tournant régulièrement à la cuillère de bois. Lorsque les rillettes sont bien cuites, retirer une partie de la graisse, la réserver et piler la viande en incorporant le sel et le poivre. Remettre sur le feu quelques instants puis tasser dans des petits pots de grès ou porcelaine. Laisser refroidir puis verser dessus la graisse mise de côté. Laisser figer, couvrir et ranger.

NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 09/03/2000

## Rillettes de poule

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :4:15

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		Poules -- voir note (1)
1	kg	Lard de poitrine demi-sel
750	ml	Mâcon blanc
750	ml	Eau
150	g	Graisse d'oie
100	g	Saindoux
4	sprigs	Thym
1		Feuille de laurier
		Sel
		Poivre -- du moulin

Note (1) : Comptez 2 belles poules de 2 kg chacune

Découpez chaque poule en 8 morceaux. Otez la couenne du lard et réservez-la. Coupez le lard en gros dés. Dans un faitout, mettez les poules, le lard, la couenne, le vin blanc, l'eau, le thym, le laurier, un peu de sel et du poivre. Si cela est nécessaire, mettez un peu plus d'eau que prévu car les viandes doivent être complètement recouvertes de liquide. Couvrez, amenez à ébullition et maintenez-la doucement 4 heures. 30 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez la graisse d'oie. Avec l'écumoire, sortez les morceaux de poule et de lard, retirez la peau et les os des volailles. Faites réduire le bouillon de cuisson de moitié. Hors du feu, remettez les viandes dans le bouillon et mélangez à la fourchette ou au fouet électrique. Laissez tiédir et remplissez la terrine. Une fois refroidies, recouvrez les rillettes d'une légère couche de saindoux fondu.

Note: Vous pouvez préparer aussi plusieurs petites terrines, les rillettes se conserveront mieux. Servez un Mâcon blanc avec ces rillettes. Vin conseillé: Mâcon

NOTES : Source :

Recette tirée de "ELLE 2000 recettes" et partagée par Marie-Christine.COLLET@wanadoo.fr sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/08/2000

## Rillettes de Tonton Michel

Recipe By : France, Touraine

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Conserves & confitures A Compil  
Porc Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	Poitrine de porc fraîche
1	sm	Palette fraîche
		Panne de porc -- voir note (1)
		-- Pour les épices, voir note (2)
		Sel
		Poivre
		Noix de muscade

Note (1) :

Essayer d'avoir la panne qui est dessus, sinon un peu de saindoux

Note (2) :

Sel fin : 8 grammes pour 500g

Poivre noir moulu : 1 cuiller à café rase pour 2,500kg

Noix de muscade rampée : 1 noix pour 8kg

Couper la poitrine en bandes de 3 cm environ dans la longueur. Enlever la couenne. Couper les bandes en gros cubes. Couper la palette en deux. Mélanger avec les épices. Mettre dans une terrine ou autre pour la nuit.

Pour la cuisson:

Mettre un bol de panne hachée ou saindoux ou, à défaut, du lard gras frais haché dans un grand récipient de cuisson en fonte de préférence (éviter si possible l'inox ou le verre) avec un peu d'eau, faire fondre doucement en remuant.

Mettre la poitrine, laisser sur feu très doux et remuer doucement pendant 5 minutes.

Ajouter la palette, ranger bien les morceaux pour qu'ils baignent bien dans leurs jus.

Laisser cuire à très petite ébullition pendant 3 heures au moins. Un couteau fin doit pénétrer sans peine, et aucun sang ne doit sortir.

Le plus difficile reste à faire...

Egoutter le tout. Mettre la viande dans un grand plat ou sur un marbre. Réserver le jus sans le bouger inutilement.

Laisser refroidir juste ce qu'il faut pour ne pas se brûler les doigts. Réserver quelques morceaux de maigre à fibres courtes pour la fin.

Séparer les grosses peaux et le gras du maigre. Hacher les peaux et le gras, les mettre dans le récipient de cuisson.

Ecraser-le tout avec la viande en se servant d'une louche solide ou un pilon en bois en frottant bien contre le fond du récipient. Ajouter à chaque fois que nécessaire la graisse de cuisson décantée (pas le jus qui reste au fond )

De cette opération délicate dépendra la texture des rillettes.

Rectifier au besoin l'assaisonnement surtout en poivre.

Ensuite faire refroidir en mettant le récipient à tremper dans de l'eau fraîche. Remuer doucement sans arrêt. Attention de ne pas faire pénétrer d'eau ce qui nuirait à la conservation. Quand le mélange devient tiède ajouter les morceaux de maigre que l'on avait réservés.

Mouler dans une ou plusieurs terrines.

Quand c'est bien froid on peut couler une petite couche de saindoux (de panne de préférence) brûlant sur le dessus des terrines destinées à être conservées (préalablement stérilisées avec ce même saindoux brûlant).

Voilà c'est un peu compliqué mais c'est très bon.

J'ai d'ailleurs obtenu plusieurs premiers prix ici en Touraine avec cette recette.

Si vous voulez des précisions, n'hésitez pas à m'écrire.

--

Tonton Michel (Tours 37000 France)

ICQ 60620494

tontonmichel@waika9.com

<http://tontonmichel.waika9.com>

-----

NOTES : Recette partagée Tonton Michel <tontonmichel@waika9.com> par sur  
fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 30/01/2000

## Sel à pâté

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	sel
1/2	tsp	Girofle
1/2	tsp	Noix de muscade -- râpée
6		Feuilles de laurier - moulues au mixer
1/2	tsp	cannelle
4	tsps	Poivre blanc -- moulu
2	tsps	Coriandre -- moulu
1	tsp	Fleur de thym

Mélanger tous les ingrédients. Sert à aromatiser les pâtés et farces.

-----  
NOTES : Recette partagée par Cannelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Temps de cuisson des pâtés et terrines

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-----  
-- Document

Comment déterminer exactement le temps de cuisson Le problème ne se pose pas seulement lorsqu'il s'agit de pâtés, mais aussi pour toutes les cuissons au four. Il est conseillé de ne pas se fier aveuglément aux temps de cuisson indiqués, mais de vérifier chaque pâté ou terrine. Il est différentes possibilités de vérification :

- observer le jus de cuisson dans la cheminée, celui-ci est tout à fait transparent lorsque le pâté est bien cuit, mais il y a alors risque d'un excès de cuisson.

- pour certaines farces qui supportent d'être encore rosées (magret de canard... ou autres volailles), une méthode plus exacte est le test de l'aiguille : enfoncer une aiguille pas trop fine, (aiguille à brider par exemple) dans le milieu du pâté ou de la terrine jusqu'au fond ; au bout d'une dizaine de secondes, la retirer et la passer lentement juste sous la lèvre inférieure (cet endroit est particulièrement sensible à la chaleur) ; l'aiguille doit apparaître bien chaude à la pointe, chaude au milieu, il faut prolonger le temps de cuisson.

- La méthode la plus fiable est la vérification au thermomètre-sonde. Une simple lecture permet de connaître le degré de cuisson, après avoir enfoncé la sonde, bien au milieu du pâté (terrines ou galantine...), au bout d'environ 2 mn, la sonde doit indiquer 65 à 70 °C. Pour les pâtés ou terrines dont les morceaux de viande, doivent rester rosés, laisser cuire à 60 °C. Il ne faut pas laisser le thermomètre-sonde dans le four durant la cuisson, mais dans le cas de galantines cuisants au bain-marié sur le feu, il est possible de le laisser tout au long de celle-ci.

-----  
NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Document partagé par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de faisan aux noisettes

Recipe By : France  
Serving Size : 10 Preparation Time :4:00  
Categories : A Compil Gibier  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		faisan
200	g	lard gras
150	g	lard de poitrine
		sel
		poivre
4		épices
1	pinch	marjolaine
100	ml	porto
100	ml	cognac
2		échalotes
2		jaunes d'oeufs
100	g	noisettes -- mondées
3		feuilles de laurier
		Bardes de lard

La veille :

Désossez complètement le faisan ( balèze à faire :o). Coupez la chair en dés mais resservez quelques filets. Coupez également le lard de poitrine et le lard gras en dés. Assaisonnez ces viandes ( sel poivre marjolaine). Arrosez de porto et de cognac. Laissez macérer au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain :

Passez toutes les viandes au hachoir sauf les lanières de filets. hachez les échalotes et ajoutez les au hachis . Joignez les jaunes d' oeufs puis les noisettes. mélangez bien. tapisser une terrine de bardes de lard . remplissez la de farce en plaçant les filets au milieu. Placez les lauriers sur le dessus et recouvrez avec la barde.

Faites cuire 1h30 à four moyen (th 4 180 degré) au bain marie. Attendez ( le pire) 1 ou 2 jours avant de déguster.

La sortir du frigo une heure avant de l'entamer .

NOTES : Source :

Recette partagée par Groseille <rietzler@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 29/10/2000

## Terrine au foie gras et ris de veau

Recipe By : France, Touraine

Serving Size : 8 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		Foies gras de canard
1200	g	Ris de veau
		Truffes
		- ou pistaches
		Sel
		Poivre blanc
		Porto
		Sucre
		Salpêtre (facultatif)

Faire tremper séparément les foies et les ris de veau dans de l'eau fraîche (2 heures). Dépouiller à cru les ris des plus grosses peaux. Dénervet et parer les foies. Peser les foies et les ris séparément.

Préparer les assaisonnements :

Sel : 16 g / Kg.

Salpêtre : 10 % du poids du sel (facultatif).

Sucre : une pincée (2 g par Kg).

Poivre blanc : 1/4 de petite cuillère par Kg.

Bien mélanger les assaisonnements, saupoudrer les foies et les ris dessus / dessous. Mettre dans deux terrines, arroser avec un peu de porto, couvrir et laisser une nuit au frais.

Le lendemain pré-cuire les ris de veau dans une petite casserole avec moitié lait moitié eau et une branche de thym environ 35 mn à petits frémissements. Laisser refroidir dans son jus. Parer les ris.

Mettre un foie dans une terrine, bien le tasser. Disposer dessus les ris de veau. Truffer au milieu des ris sur toute la longueur (ou idem avec des pistaches mondées). Terminer avec le second foie.

Faire chauffer le four thermostat 3 (90°C) avec un bain-marie. Lorsque la température est stabilisée mettre la terrine dans le bain-marie et laisser cuire 35 mn. A la sortie du four mettre une planchette sur la terrine et charger modérément jusqu'à complet refroidissement. Mettre au réfrigérateur pour 48 heures.

Servir avec un Sauternes ou un Banyuls.

-----  
NOTES : Recette maison partagée par Tonton Michel <tonton.michel@laposte.net> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 22/08/01

## Terrine auvergnate au chou

Recipe By :

Serving Size : 8 Preparation Time :3:00

Categories : Recette traditionnelle A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1 1/2	kg	chou
500	g	chair à saucisse
300	g	viande de veau
3		oeufs
5		échalotes
1		gousse d'ail
		thym
		laurier
		barde de lard
		sel
		poivre

1. Eplucher le chou et retirer les parties dures du trognon. Mettre ce chou à blanchir 30 minutes à grande eau salée.

2. Pendant ce temps, mélanger chair à saucisse, viande de veau grossièrement hachée au couteau, échalotes hachées finement, ail écrasé, oeufs battus, thym et laurier hachés.

3. Lorsque le chou a blanchi, bien l'égoutter. Le laisser refroidir un peu. Le hacher grossièrement au couteau. L'ajouter aux viandes et bien mélanger. Saler et poivrer au gout.

4. Barder une terrine avec la barde de lard et mettre la farce au chou dedans. Cuire à four chaud pendant 2 heures.

Laisser attendre 24 heures avant de servir.

NOTES : Source :

Pates, Tourtes et Terrines, Editions Solarama

Recette partagée par annmary <annmary@libertysurf.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 05/05/2000

## Terrine de biche

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :2:30

Categories : A Compil Gibier

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1 1/2	kg	biche
350	g	petit sale
8	slices	lard
3		oignons
2		oeufs
300	ml	vin blanc -- sec
		sel
		poivre

Hacher la biche et le petit salé. Mélanger le tout dans un saladier avec l'oignon haché, saler et poivrer, incorporer un verre de vin blanc, remuer et laisser reposer au refrigerator 10 h env.

Avant la cuisson, incorporer les oeufs entiers et rectifier l'assaisonnement tapisser le fond des parois d'une terrine avec les tranches de lard puis le remplir avec le mélange. Recouvrir la farce avec le vin blanc restant faire cuire la terrine au bain marie a four chaud th6 pdt env. 2h attendre au moins 24 h pour la consommer.

NOTES : Source :

Recette extraite du "Midi Libre" et partagée par "Vero.Raynaud"

<veronique.raynaud@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 11/11/2000

## Terrine de campagne

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :1:45

Categories : Volailles A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	échine de porc -- désossée
4	slices	poitrine fumée -- fines
6		chipolatas
4		oignons
2	tbsps	huile d'olive
20	g	beurre
1	bunch	persil
1		oeuf
		sel
		poivre

Préchauffez le four Th.6-7 (200°). Pelez, hachez et faites revenir les oignons 5 minutes à feu doux dans le beurre et l'huile chauds.

Beurrez une terrine et tapissez-la de papier surlurisé. Hachez la viande et le persil, mélangez avec les chipolatas sans la peau, l'oeuf battu, les oignons, salez et poivrez.

Mettez le hachis dans la terrine, recouvrez de tranches de poitrine, puis de papier sulfurisé, couvrez et faites cuire au bain-marie pendant 1h30. Laissez refroidir et mettez 24 heures au frais.

Commentaires d'Elisabeth :

Cette recette était présentée comme "pâté de campagne", mais je trouve que le résultat est plus terrine (fermeté, consistance) que pâté. Le mélange de viande est assez maigre.

Ne pas lésiner sur le sel et le poivre : ce qui paraît suffisant dans le mélange cru peut paraître un peu fade ensuite.

On peut également ajouter du laurier, de la sauge et du thym.

Se congèle très bien.

-----  
Suggested Wine: côtes du rhone rouge

Serving Ideas : salade verte

NOTES : Tiré de Cuisine et Vins de France n° 81

Mastercookisé par Elisabeth Bouynot le 23/9/01

## Terrine de campagne 2

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :1:45

Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient	Preparation Method
1	kg	échine de porc -- désossée	
4		tranches poitrine fumée -- fines	
6		chipolatas	
4		oignons	
2		CàS huile d'olive	
20	g	beurre	
1		bouquet persil	
1		oeuf	
		sel	
		poivre	

Préchauffez le four Th.6-7 (200°). Pelez, hachez et faites revenir les oignons 5 minutes à feu doux dans le beurre et l'huile chauds.

Beurrez une terrine et tapissez-la de papier surlurisé. Hachez la viande et le persil, mélangez avec les chipolatas sans la peau, l'oeuf battu, les oignons, salez et poivrez.

Mettez le hachis dans la terrine, recouvrez de tranches de poitrine, puis de papier sulfurisé, couvrez et faites cuire au bain-marie pendant 1h30. Laissez refroidir et mettez 24 heures au frais.

Commentaires d'Elisabeth :

Cette recette était présentée comme "pâté de campagne", mais je trouve que le résultat est plus terrine (fermeté, consistance) que pâté. Le mélange de viande est assez maigre.

Ne pas lésiner sur le sel et le poivre : ce qui paraît suffisant dans le mélange cru peut paraître un peu fade ensuite.

On peut également ajouter du laurier, de la sauge et du thym.

Se congèle très bien.

-----  
Suggested Wine: côtes du rhone rouge

Serving Ideas : salade verte

NOTES : Tiré de Cuisine et Vins de France n° 81  
Mastercookisé par Elisabeth Bouynot le 23/9/01

## Terrine de campagne de lapin

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		cuisses de lapin
400	g	porc -- paré
200	g	lard gras
7 1/2	g	sel
2 1/2	g	poivre noir -- moulu
1	dash	noix de muscade
5		baies de genièvre
1		feuille de laurier
20	g	Herbes séchées - marjolaine - thym - sauge - etc...
20	ml	cognac
2		oeufs
250	g	poitrine fumée
300	g	bardes fines
3		feuilles de laurier
8		baies de genièvre
		-- Matériel :
1		terrines d'une contenance d'environ 1 1/2 l

Cette terrine de campagne, simple à réaliser, est une terrine très rustique à laquelle le lard fumé confère une saveur particulière.

Désosser les morceaux de lapin, les parer et les dénervés. Couper les viandes : lapin, porc et gras en dés ; mettre dans une terrine, assaisonner de sel et épices : couvrir d'un linge et laisser macérer au frais toute la nuit. Passer par petites quantités au hachoir, bien refroidir. Ajouter les oeufs et bien malaxer durant 5 à 10 mn. Découper la poitrine fumée, la couper en dés réguliers, l'incorporer à la farce ; vérifier l'assaisonnement.

Foncer une terrine avec les bardes, introduire la farce, en lisser la surface ; décorer de feuilles de laurier et de baies de genièvre ; recouvrir d'une feuille d'aluminium bien beurrée ; fermer la terrine et cuire au bain-marie.

Notes :

La cuisson provoque un rétrécissement de la farce, c'est pourquoi, lorsque celle-ci est refroidie, on verse du saindoux fondu sur le pourtour ; ceci permet à cette terrine d'être conservée 15 jours au réfrigérateur.

Temps de cuisson : 60 mn. l'eau étant à 80 °C.

Cette terrine de campagne peut aussi être cuite au four, il en ressort alors plus de gras, ce qui n'est pas un inconvénient car une fois refroidie la graisse forme une couche qui permet une excellente conservation.

Temps de cuisson : 60 mn à 220 °C.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de campagne, 10 ans d'adaptation familiale...

Recipe By : France  
Serving Size : 6 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil Porc  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
600	g	porc désossé
400	g	foie de porc
200	g	panne fraiche à commander
300	g	lard fumé
2		échalotes
2		gros oignons
1	tbsp	cerfeuil
1	tbsp	persil
200	ml	cognac
		laurier
		barde

Hacher gros la viande, les épices puis malaxer avec l'alcool.

Tapisser le fond de la terrine avec la barde, ajouter la chair, tasser remettre de la barde en croisillons, le laurier. Faire cuire à four moyen couvert, 1h30.

Attention aux débordements, prévoir un plateau métallique, facile à laver. Lorsque la terrine a tiédi, tenir le contenu mais jeter le gras qui s'écoule facilement. Faire refroidir en mettant un poids sur la chair, de façon à éviter les bulles. le lendemain y ajouter de la gelée faite à part, qui décorera et permettra la conservation 1 semaine, et un petit coté brillant sympa.

Les essai futurs pourront comporter, des pistaches, des noisettes du poivre vert, que sais-je...

-----  
NOTES : Source :

Recette partagée par petite planete <francy.d@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/02/2000

## Terrine de canard au foie gras en gelée de pain d'épice

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :6:00

Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		beau canard de Barbarie
600	g	foie gras mi-cuit
1		pied de veau
2		carottes
2		poireaux
1	sprig	céleri
1		bouquet garni
2	tbsps	coriandre en grains
375	ml	pinot blanc d'Alsace
1	tsp	vinaigre balsamique
1	tbsp	vinaigre de vin rouge
6		feuilles de gélatine
1	tbsp	cinq épices
2	tbsp	huile d'olive

Demandez au volailler de couper le canard en 6 morceaux. Faites dorer les morceaux de canard dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Mettez-les dans un faitout avec 2 l d'eau, le vin blanc, les carottes et les poireaux épluchés et coupés en morceaux, le céleri, le pied de veau, le bouquet garni, la coriandre, sel et poivre. Laissez mijoter 1 h 30 à 2 h jusqu'à ce que la chair se détache des os. Laissez refroidir. Otez la peau et les os du canard. C'est très facile.

Filtrez le bouillon de cuisson, portez à nouveau à ébullition et laissez-le réduire jusqu'à obtenir 75 cl. Ajoutez le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin et les 5 épices. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement, il faut que le bouillon soit plutôt trop salé que pas assez. Faites tremper les feuilles de gélatine 15 mn dans un peu d'eau froide. Egouttez-les et faites-les fondre dans le bouillon encore chaud. Laissez refroidir.

Disposez la chair du canard au fond de la terrine et recouvrez-la de 20 cl de bouillon en train de prendre en gelée. Laissez prendre au frigo 12 h.

Démoulez la terrine et découpez-la 4 en tranches de 2 cm. Découpez délicatement le foie gras bien froid en tranches de 1,5 cm. Faites juste tiédir la gelée pour la rendre à nouveau liquide.

Lavez la terrine et sans l'essuyer, tapissez l'intérieur de film plastique. Versez une fine couche de gelée et laissez prendre au frigo. Disposez 1 couche de canard, puis 1 couche de foie gras et recommencez pour faire 3 couches de foie gras et 2 couches de canard. Entre chaque couche versez un peu de gelée pour « coller » la terrine. Fermez le film plastique et faites prendre au frigo 6 h minimum.

NOTES : Recette parue dans "Elle à table" N° 12  
Mise sous MC : François Leloup, le 17/02/01

## Terrine de canard au poivre vert

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
-----		
-- Ingrédients:		
1	lg	Canard (de Barbarie) de 1 -- Voir note (1)
350	g	Lard gras
400	g	Lard de poitrine assez maigre
100	g	Jambon (Ibérico si possible -- Voir note (2))
4		Echalottes
3	lg	Oignons
		Persil frais
4		Feuille de sauge
1	tsp	Thym -- Emietté
2		Feuilles de laurier
100	ml	Cognac
1		Oeuf
3	tbsps	Crème fraîche -- Epaisse
1	tbsp	Poivre vert
1		petit morceau de couenne de lard frais
1		Crépine
15	g	Beurre
		Sel
		Poivre -- Du moulin

Préparation:

Tremper la crépine à l'eau fraîche. Réserver le foie du canard.

Couper la chair en gros dés, à l'exception de l'un des filets que l'on conservera entier. Mettre tous les éléments dans une terrine, saler saupoudrer du thym et de la sauge, arroser avec le cognac, bien mélanger et laisser reposer quelques heures.

Eplucher et couper les oignons en gros morceaux. Hacher fin les échalotes. Hacher fin le bouquet de persil. Couper le lard gras et le lard de poitrine en morceaux. Au moment de la préparation, égoutter tous les morceaux de canard de la terrine. Éponger le foie et réserver. Découper le filet de canard en lanières et réserver.

Puis passer au hachoir grille moyenne, le lard gras, le lard de poitrine, les oignons, et les morceaux de canard, en alternant. Puis ajouter à ce hachis, les échalotes, le persil haché, le poivre vert, le liquide de macération, le sel ainsi que la crème épaisse battue avec l'oeuf. Bien mélanger.

Raidir le foie dans le beurre chaud, sans le laisser cuire. Couper le jambon en petits morceaux. Couper la couenne en lanières et placer dans le fond de la terrine et mettre une feuille de laurier (je la choisis assez grande et je la coupe en morceaux pour mieux la

répartir). Rincer la crêpine et la sécher. Remplir la terrine par couches de farce séparées par de lanières de filet de canard et des morceaux de jambon.

Au milieu de la terrine placer le foie du canard. Terminer par une couche de farce. Puis placer la seconde feuille de laurier (entière). Plier en plusieurs fois la crêpine que l'on placera sur le dessus en la faisant glisser entre la farce et les parois de la terrine. Poser le couvercle et mettre dans le four préchauffé à 210° C. La terrine sera cuite lorsque la graisse qui bouillonne autour sera limpide. Retirer la terrine du four, ôter le couvercle et placer un poid sur le pâté jusqu'à refroidissement, "Ceci est in-dis-pen-sa-ble".

Garder au frais jusqu'au moment de servir.

Notes :

(1) : Pour cette recette prévoyez un canard de 1800 g. Faites le désosser par votre volailler.

(2) : Prendre du Jambon iberico si possible mais pas nécessairement de "pata negra" puisqu'il doit être cuit

-----

NOTES : Recette partagée par Monique Ortiz <[jsanjose@iies.es](mailto:jsanjose@iies.es)> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/09/01

## Terrine de canard aux girolles

Recipe By : France  
Serving Size : 6 Preparation Time :4:40  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
4		Magrets de canard
250	g	Filet de boeuf -- Hâché
250	g	Chair à saucisses
250	g	Girolles
		Sel
		Poivre -- Du Moulin
		Gélatine en feuilles
		Cognac

Retirer la peau des magrets. En émincer un, hacher les trois autres. Dans un cul de poule, mélanger intimement les chairs hachées, assaisonner. Ajouter le magret émincé et les girolles. Mêler délicatement.

Mettre le four à 150 °C.

Disposer l'appareil dans une terrine. Ramollir quatre feuilles de gélatine dans un grand bol de mélange cognac bouillon (proportions selon le goût du cuisinier). Mettre au four chaud pour une bonne heure.

Laisser refroidir à l'air libre et mettre impérativement à reposer quatre jours au moins au frigo pour que les arômes puissent s'épanouir.

Voici une excellente entrée, quelque chose de bien moins gras que les prétendues terrines (le seul gras vient ici de la chair à saucisses), qui contiennent souvent des restes d'os, de sabots, de cartilage et autres dégoûtanteries, que l'on trouve dans le commerce, que l'on accompagnera d'un vin rouge léger (beaujolais villages, vin de loire).

Attention toutefois à la faire, donc à l'avance, et surtout quand on reçoit du monde, autrement on risque d'en manger pendant une semaine. La terrine se sert dans son élément de cuisson, la fermeté de cette recette (car il y a peu de gras) en facilite la découpe et la présentation.

-----  
NOTES : Honteusement piquée sur <http://site.voila.fr/engint>  
Recette d'O d'AVOM  
Mise sous MC : François Leloup, le 21/05/01

## Terrine de canard pistachée

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :5:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
-----		
-- Farce :		
450	g	chair de canard
450	g	gorge de porc
200	g	foies de volaille
150	g	mie de pain
75	g	échalotes
175	g	pommes
150	ml	crème à 35%
70	ml	cognac
30	g	sel
3	g	poivre
3	g	4 épices
2	tbsps	huile de pépins de raisin
250	g	bardes fines
1		brin de thym
2		feuilles de laurier
-- Garniture :		
50	g	pistaches mondées
100	g	foies de volaille
100	g	terrines de foie gras
100	g	chair de canard
1	tbsp	huile de pépins de raisin
1	tbsp	cognac

--Mise en place :

Pour la farce, coupez la chair de canard, le porc et les foies de volaille en cubes de 3 cm.

Pelez et émincez les échalotes.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez les coeurs et émincez-les. Mettez le pain à tremper dans la crème.

Chauffez 2 cuillers à soupe d'huile dans une grande poêle, jetez-y toutes les viandes en cubes, assaisonnez-les avec le sel, le poivre et le 4-épices et saisissez-les vivement en remuant pendant une petite minute, puis débarrassez-les dans un saladier. Ajoutez le pain et la crème, ainsi que le cognac et mélangez.

Baissez fortement la chaleur, reposez la poêle sur le feu et faites-y suer les échalotes et les pommes. Ajoutez-les dans la farce et laissez complètement refroidir.

Passez la farce au hachoir à gros trous et rectifiez son assaisonnement.

Pour la garniture, coupez les foies de volaille, le foie gras et la chair de canard en dés de 1 cm. Saisissez rapidement les foies de volaille et la chair de canard dans 1 cuiller à soupe d'huile de pépins de raisin très chaude et assaisonnez-les. Retirez du feu, débarrassez dans un saladier et laissez refroidir avant d'ajouter le foie gras et le cognac.

-- Cuisson :

Préchauffez le four à 150°C (th. 4) et mettez-y un bain-marie à chauffer. Mélangez la garniture avec la farce.

Chemisez la terrine avec des bardes de lard et remplissez-la en tassant bien. Recouvrez avec une barde, posez dessus un brin de thym et 2 feuilles de laurier et fermez le couvercle.

Placez la terrine dans le bain-marie et comptez entre une heure à une heure et demie de cuisson. Contrôlez la cuisson en enfonçant un thermomètre à viande, qui doit indiquer 65" lorsqu'elle est terminée. Sortez la terrine du bain-marie, posez-la dans un plat à gratin et faites-la rapidement refroidir en laissant couler un filet d'eau froide dans le plat. Lorsque la terrine est froide, posez une planchette dessus avec un poids de 1 kg et entreposez 48 heures au frigo avant de servir.

Notes de Jean Tamayo :

Veillez à bien respecter le poids de sel. Je l'ai fait comme d'habitude au jugé, et j'ai eu la main bien trop légère. Essayez de trouver des pistaches ayant bien du goût. Les miennes se sont avérées bien fades.

-----

NOTES : Frédy Girardet, Emotions Gourmandes. Ed. Favre Recette partagée par Jean Tamayo sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 28/08/01

Pour une terrine de 32 x 8 cm (12 personnes)

## Terrine de canard sauvage au foie de canard

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		canard sauvage entier
80	g	viande de porc -- parée
160	g	lard gras
		zeste d'une demi-orange
2 1/2	g	sauge et armoise fraîche -- hachée
6	g	sel à pâtés
		- Voir recette
20	ml	huile
15	g	beurre
10	g	échalotes -- émincées
20	ml	curaçao
20	ml	Jus d'orange
120	ml	fond de gibier réduit
3		baies de genièvre -- écrasées
1/2		gousse d'ail -- pilée
1	pinch	sauge
1	pinch	armoise
1	pinch	zeste d'orange
100	g	foie de canard
		- mariné dans madère et porto
50	g	jambon cuit -- en dés
30	g	pistaches mondées séparées en deux
30	g	truffe -- en dés
300	g	bardes de lard fines
		-- Matériel :
1		terrine d'une contenance de 3 1/2 l

Découper le canard, lever les filets et les réserver. Nettoyer les os. enlever les nerfs et les peaux ; peser environ 160 g de viande parée : la couper en lanières ainsi que le porc et le gras ; ajouter les épices et le sel à pâtés ; recouvrir d'un linge et laisser reposer au frais.

Passer la viande deux fois à la plaque fine du hachoir, le gras une fois ; incorporer le gras petit à petit en travaillant sur un lit de glace, puis passer au tamis ; comme pour toutes les farces refroidir la viande entre les différentes phases du travail.

Faire revenir rapidement les filets de canard dans l'huile chaude, les mettre de côté et jeter l'huile : la remplacer par le beurre y faire revenir les échalotes sans les dorer. Arroser de curaçao et de jus d'orange. Ajouter toutes les épices. faire un fond en laissant réduire jusqu'à une consistance sirupeuse : en arroser les filets, laisser refroidir.

Couper le foie de canard en morceaux, le mêler à la farce avec le jambon, les pistaches et la truffe.

Foncer la terrine avec les bardes, étaler la moitié de la farce, poser les filets avec leur jus d'enrobage et ajouter le reste de la farce. Rabattre les bardes et couvrir d'une autre barde.

Fermer avec un couvercle et cuire au bain-marie. La terrine cuite, on enlève la barde de couverture et on coule de la gelée aromatisée au porto.

Temps de cuisson : 45 mn, l'eau étant à 80 °C.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI

-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Cannelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de chamois

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
400	g	viande de chamois -- parée - (flan ou cuisse)
30	g	beurre
1	med	oignon
10	g	sel
5	g	mélange d épices pour farces de gibier
5	g	thym
5	g	basilic
1	g	romarin -- en poudre
1		feuille de laurier
8		baies de genièvre
2 1/2	g	poivre vert -- séché
1		gousse d'ail
40	g	pain de seigle rassis
1		blanc d'oeuf
55	ml	crème fraîche
300	g	viande de porc -- parée
100	g	foie de veau
300	g	lard gras
30	g	truffe
350	g	fines bardes de lard
		romarin
		thym
		feuilles de laurier
		baies de genièvre
1		terrines de 1 -- 5 l de contenance

Une simple terrine à farce rustique, très parfumée et savoureuse. Elle peut être réalisée avec un gibier d'autre nature pourvu qu'il soit de venaison : respecter les mêmes proportions.

Mettre les viandes de chamois et de porc, soigneusement parées dans une terrine. Chauffer le beurre à la poêle et y faire suer légèrement l'oignon émincé. Répartir sur la viande après léger refroidissement ; ajouter le sel et les épices pilées, ainsi que la gousse d'ail hachée. Ajouter le pain en chapelure. Mélanger le blanc d'oeuf et la crème, étaler sur la viande. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer au frais durant la nuit.

Passer au hachoir deux fois à la plaque fine. Passer le foie et les deux-tiers du gras coupés en lanières, deux fois au hachoir. Incorporer le mélange foie et gras à la viande bien refroidie, travailler jusqu'à ce que le mélange soit brillant et lisse. Ajouter alors le gras restant et la truffe coupés en dés.

Foncer le moule avec les bardes de gras, remplir de la farce et recouvrir d'un couvercle de barde. Disposer les dernières herbes et les baies de genièvre, couvrir et faire cuire au bain-marié. Temps de cuisson : 55 à 60 mn. l'eau étant à 80 °C.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2  
Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de faisant au foie gras

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		faisan
		- de 900 g à 1 kg
100	ml	huile
1		carotte -- en dés
1	lg	oignon -- haché
2	l	eau
1		bouquet garni
		- composé de :
		- blanc de poireau
		- 1 morceau de céleri
		- persil
		- 1 feuille de laurier)
5	g	sel
1		gousse d'ail
8		baies de genièvre
8		grains de poivre blanc
125	g	viande de porc parée
250	g	lard gras
9	g	sel à pâtés
		- Voir recette
8		baies de genièvre -- écrasées
1		gousse d'ail -- pilée
		zeste d'un demi-citron et orange
		poivre blanc -- moulu
1	pinch	poivre -- moulu
1	pinch	sel à pâtés
		- Voir recette
60	ml	huile
20	g	beurre
2		échalotes -- hachées
20	ml	cognac
6		baies de genièvre -- écrasées
		zeste d'un demi-citron et orange
		poivre blanc moulu
60	g	pistaches mondées -- concassées
60	g	truffe hachée
300	g	bardes fines
250	g	fois gras d'oie -- En dés
		- mariné au porto et au cognac

Lever les filets et les cuisses du faisant, enlever les nerfs et les peaux ; les filets représentent environ 250 g de chair les cuisses également. Faire revenir les os concassés

ainsi que les nerfs et la viande, restante à la poêle dans l'huile avec les légumes. Ajouter l'eau, le bouquet garni, les épices ; faites cuire comme un fond et passer au chinois, puis laisser réduire à environ 25 cl. Couper en lanières la chair des cuisses de faisan, le porc et le lard ; poudrez avec le sel à pâtés et les épices ; entreposer au froid durant 1 h.

Passer la viande deux fois et le gras une fois à la plaque fine du hachoir : incorporer le gras progressivement à la farce de viande en travaillant sur un lit de glace, puis passer au tamis. Saler les filets de faisan avec le sel à pâtés ; les faire revenir à la poêle dans l'huile chaude rapidement sur toutes les faces ; les retirer, jeter l'huile, la remplacer par le beurre ; y dorer les échalotes ; mouiller avec le cognac et le fond réduit : ramener à ébullition. écumer ; ajouter l'assaisonnement ; verser sur les filets et laisser refroidir.

Incorporer à la farce refroidie les pistaches, et la truffe. Foncer la terrine avec les bardes de lard, étaler le tiers de la farce ; poser les filets enrobés du jus de réduction, en les entourant des dés de fois gras ; couvrir avec le reste de farce. Rabattre les bardes et poser une autre barde ; faites cuire au bain-marié. La terrine une fois cuite et refroidie, enlever les bardes du dessus et arroser de gelée aromatisée au porto.

Temps de cuisson : environ 42 minutes, l'eau étant à 80 °C.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de foie de porc en conserves

Recipe By :

Serving Size : 8 Preparation Time :3:00

Categories : Conserves & confitures A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	foie de porc
250	g	bajoue
250	g	porc frais
2	lg	oignons
3		gousses d'ail
1		verre a liqueur de cognac
2		oeufs
3	tbsps	farine
30	g	sel
		poivre
1		crouton de pain
1		tasse de lait

Nettoyer le foie, enlever toutes les peaux blanches, les nerfs. Hacher au hachoir a main le foie, puis la bajoue, le porc frais, les oignons, l'ail puis le crouton de pain. Bien malaxer le tout, casser les oeufs, melanger, incorporer la farine, le sel, le lait, le poivre et finir par le cognac. Quand le hachis est bien melange, le mettre en bocaux, finir avec 1 feuille de laurier piquee d'un clou de girofle et un carre de couenne de porc frais. Fermer hermetiquement et cuire 2 h a 100C au sterilisateur.

NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Terrine de foies de volailles

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Entrées froides Abats

Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
600	g	Foie de volaille
300	g	Foie de veau
300	g	Echine de porc
300	g	Lard gras
300	g	Barde de lard
50	ml	Cognac
150	ml	Porto
15	g	Sel
3	g	Poivre blanc -- du moulin
3	G	Muscade -- râpée
2		Oeufs
50	g	Echalotes -- ciselées
1	g	Thym
1		Feuille de laurier
50	g	Pistaches -- hachées

Nettoyer les foies.

Couper porc, lard en lanières. Mettre tout à mariner au frais 5 ou 6 h avec le porto, cognac, échalotes, thym, et laurier. prélever 150 gr de foies de volaille, éponger, et faire revenir à l'huile chaude. mettre à part. Passer les viandes et foies deux fois au hachoir fin, mais le lard gras une fois. Travailler la farce dans un récipient sur un lit de glace, et mettre petit petit 2 oeufs, ajouter les pistaches. Mettre sel, poivre, muscade. Mettre au frais. Prendre la barde de la longueur du moule : étaler la farce dessus : mettre au centre bout à bout les foies rissolés: couvrir d'un peu de farce et former un rouleau Tapisser la terrine de barde, étaler la farce à l'intérieur jusqu'à mi-hauteur en pratiquant une cavité, et déposer le rouleau de foie dedans. recouvrir avec le reste de farce. Couvrir de barde, mettre feuille de laurier+ thym. Mettre couvercle et cuire four 150° au bain-marie 1 heure15.

-----

NOTES : D'après une recette partagée par hebert <hebert@perigord.com>

Mise sous MC : François Leloup, le 01/10/99

## Terrine de foies de volailles au madère

Recipe By : Publicite

Serving Size : 6 Preparation Time :2:00

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
800	g	foies de volaille
200	g	jambon blanc
1		barde de lard (selon besoin)
1	bunch	persil
1		oeuf
40	ml	lait
100	g	farine
1		tranche de pain de mie
20	ml	eau
20	ml	madere
1	pinch	quatre-epices
		sel & poivre

Faites macerer 500 g de foies de volailles dans le madere pendant environ 2 heures.  
Faites tremper le pain de mie dans un peu de lait chaud.

Hachez le restant de foies de volailles, le jambon blanc et le persil. Ajoutez la mie de pain essoree, l'oeuf entier, le quatre-epices, le sel, le poivre et le madere qui a servi a faire macerer les foies. Melangez bien.

Coupez la barde de lard en grandes bandes rectangulaires et tapissez le fond et les cotes de votre terrine.

Deposez dans la terrine une couche de farce, puis une couche de foies prealablement coupes en deux, et alternez les couches jusqu'en haut de la terrine. Terminez par la farce.

Couvrez la terrine et lutez le couvercle.

Faites la cuire 1h30 au bain marie au four prechauffe a 180°C. Otez ensuite le couvercle, posez un carton decoupe a la forme de l'interieur de la terrine et enveloppe dans un sac de congelation. Posez un poids sur le carton et laissez passer une nuit au refrigerateur.

-----  
NOTES : D'apres une publicite de supermarche.  
Mise sous MC : Francois Leloup, le 8/05/99

## Terrine de gibier truffée

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
800	g	Faisan
125	g	Chevreuril -- Paré
125	g	Echine de porc -- Parée
250	g	Lard gras
12	g	sel à pâtés
		-- Voir recette
8		baies de genièvre
1		gousse d'ail -- Pilées
1		zeste d'un demi-citron et orange
		Poivre blanc -- Du moulin
1		Epices à pâtés
		-- Voir recette
60	ml	Huile
20	g	Beurre
2		Echalotes -- Emincées
20	ml	Cognac
1/4	l	Fond de gibier
6		Baies de genièvre
1		Zeste d'orange
		Poivre blanc -- Du moulin
40	g	Pistache mondées -- Concassées
60	g	Truffes -- Mondées
300	g	Bardes fines
250	g	Foie gras d'oie
		-- mariné dans du jerez
100	g	Truffes en morceaux
		-- Matériel :
		- Moule d'1/2 l de contenance

Le faisan vidé est désossé et proprement paré. Les deux filets parés pèsent environ 200 à 250 g de même que la viande des cuisses.

Couper en lanières, les viandes de faisan, de porc, de chevreuil, ainsi que le lard. Passer la viande deux fois à la plaque fine du hachoir, le lard une fois. Incorporer le gras à la farce, en travaillant sur un lit de glace, puis passer au tamis.

Enduire les filets d'épices à pâtés, les faire revenir rapidement à la poêle dans l'huile ; la remplacer par le beurre, y faire revenir les échalotes, verser le cognac et ajouter le fond gélifié. Amener à ébullition, écumer, ajouter les épices et laisser réduire, puis refroidir. Incorporer à la farce refroidie la réduction, les truffes hachées et les pistaches.

Tapisser une terrine de bardes de lard, étaler le tiers de la farce. Ecraser le foie gras d'oie à la main et y enrouler les morceaux de truffes. Poser dans le moule et recouvrir d'un peu

de farce. La deuxième épaisseur sera formée par les filets de faisan recouverts du reste de farce. Rabattre la barde et couvrir d'une seconde barde.

Bien tasser en tapant la terrine sur un linge humide et fermer celle-ci pour la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, enlever la barde et couler de la gelée aromatisée au jerez en guise de couvercle.

Temps de cuisson : environ 45-50 mn au bain-marie, l'eau étant à 80 °C.

Introduction de la gelée. Celle-ci se fait une fois le pâté refroidi. Cependant les pâtés de viande, peuvent rester à température ambiante, ainsi la gelée se répand mieux dans la farce. Une fissure de la pâte peut être obturée avec du beurre.

-----

NOTES : " Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur  
" Editeur ERTI -- I.S.B.N 2-903524-12-2  
Mise sous MC : Philippe Rinck le 25/08/01

## Terrine de jarret de veau au pineau-des-charentes

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :4:00

Categories : A Compil Veau  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		jarret de veau -- désossé
500	g	poitrine de veau -- hachée
200	g	barde
4		tablettes de bouillon de boeuf
300	g	petites pommes de terre
2		oeufs
1/2	l	crème liquide
1/4	l	pineau-des-charentes
1		bouquet garni
1		botte de persil
		sel
		poivre

Coupez le jarret en gros morceaux. Faites bouillir une grande quantité d'eau dans un faitout, émiettez les tablettes de bouillon. Plongez les morceaux de jarret et le bouquet garni dans le bouillon frémissant. Comptez 2 h de cuisson.

Pendant ce temps, pelez les pommes de terre et faites-les précuire 10 min dans de l'eau bouillante salée. Travaillez ensemble la poitrine de veau hachée, la crème et les oeufs. Salez, poivrez, ajoutez le persil ciselé et le Pineau. Travaillez encore pour obtenir une farce bien homogène.

Egouttez le jarret et les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en rondelles.

Préchauffez le four à th 6 (180°).

Tapissez de barde le fond d'une terrine à pâté. Disposez une couche de farce sur la barde, couvrez de morceaux de jarret et de rondelles de pommes de terre. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

Tassez un peu, recouvrez avec une barde posez le couvercle. Faites cuire la terrine 1 h 30 dans un bain-marie au four.

Servez chaud ou tiède.

-----  
Suggested Wine: St Estèphe

NOTES : D'après une recette partagée par JP Mutin <jpmutin@club-internet.fr>  
Mise sous MC : François Leloup, le 5/09/99

## Terrine de Lapin

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	Lapin
1		Gorge de porc
300	g	Pistaches crues mondées (pas grillées)
3		- ou 4 belles échalotes
1	sm	Bouquet de persil plat (sans les queues)
		- (Les garder pour la gelée)
1		oeuf
1		blanc d'oeuf
1		barde
1		crépine
		sel
		poivre blanc -- du moulin
		noix de muscade -- râpée
		thym ou sarriette (frais si possible)
2		feuilles de laurier
1/2		verre de bon vin blanc sec + 1/2 bouteille
1/4		verre de cognac
		-- Pour la gelée :
2	med	Echalottes
1		Feuille de laurier
1/2		Bouteille de bon vin blanc sec
1		Gousse d'ail
		Cognac

### Préparation :

Faire tremper la crépine dans de l'eau fraîche, changer souvent d'eau (attention elle est très fragile : la presser doucement entre les mains à chaque changement d'eau).

Désosser et dénervé au mieux le lapin. Réserver les os et le gras. Parer la gorge, enlever les rougeurs et la couenne, réserver celle-ci. Peser le lapin, prendre 1/3 à 1/2 du poids du lapin en gorge. Garder entiers les filets du lapin sur toute leur longueur, les couper en deux dans le sens de la longueur.

Hacher gros les plus beaux morceaux de lapin, puis en plus petit les autres morceaux ainsi que le foie, les rognons dégraissés et la gorge. Hacher également très fin les échalotes et le persil. Mettre le tout dans le bol du pétrin.

### Préparer l'assaisonnement :

Sel : 16g / Kg,  
poivre blanc : une cuiller à café pour 2,5 Kg,

muscade râpée : 1 petite noix pour 8 Kg,  
effeuiller le thym ou la sarriette,  
et facultativement : salpêtre : 10% du poids du sel, sucre : le double.

Bien mélanger le tout et mettre dans le pétrin, malaxer à petite vitesse. Ajouter l'oeuf et le blanc, le vin blanc, le cognac, les pistaches.

Pendant ce temps barder la terrine.

Quand le tout est bien mélangé mettre en terrine :

Remplir à 1/2 hauteur de hachis, disposer les filets au milieu pour décorer après les avoir farinés. Compléter du hachis jusqu'à 1 cm du bord, disposer dessus les feuilles de laurier. Egoutter la crépine, couper-en le nécessaire pour couvrir le pâté et bien rabattre sur les bords dans la terrine. Réserver la ou les terrines dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur pour la nuit.

Préparer la gelée :

Faire fondre doucement une partie du gras de lapin, y faire revenir les os, les 2 échalotes. Déglacer au cognac et mouiller avec 1/2 bouteille de vin blanc sec et compléter avec de l'eau pour couvrir largement les os. Ajouter la couenne, les queues de persil, du thym, 1 feuille de laurier et une gousse d'ail écrasée. Saler modérément et poivrer. (on peut ajouter quelques baies de genièvre si on aime)

Faire partir doucement, écumer et laisser frémir et réduire plusieurs heures.

La passer au chinois. Réserver au froid.

Le lendemain chauffer le four, avec un bain-marie, th. 6 (180°C ou 360°F).

Faire chauffer la gelée après l'avoir bien dégraissée. Si elle n'était pas assez forte la faire réduire. Enfourner la terrine, sans couvercle, et laisser cuire 1h30 à 2 heures. Si vous avez une sonde, arrêter la cuisson à 77°C (170°F) à cour. Pour les autres enfoncez une aiguille à brider ou un couteau fin, le laisser 10 secondes, le retirer et tester sur le dos de la main ce doit être chaud, avoir une bonne odeur de pâté, doit ressortir propre et enfin aucun sang ne doit sortir.

Vider la terrine de son jus, mettre la gelée bouillante presque jusqu'en haut, charger modérément pendant le refroidissement.

Mettre le couvercle et garder au réfrigérateur 48 heures avant de déguster.

---

Tonton Michel (Tours 37000 France)

-----

NOTES : Source :

Recette de Tonton Michel partagée par Jean Tamayo <jean.tamayo@worldonline.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 08/07/2000

## Terrine de lapin au basilic

Recipe By : Suisse

Serving Size : 8 Preparation Time :4:00

Categories : Entrées froides Volailles  
A Compil Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1400	g	lapin entier sans tête -- désossé
300	ml	huile d'olives
2	bunches	basilic
600	g	tomates émondées
3		citrons blanchis
3		feuilles de gélatine
300	ml	gelée (préparée avec les os du lapin)

Escalopez la chair du lapin. Le mettre à mariner une nuit dans de l'huile d'olives et basilic.

Tranchez les tomates (assez épais). Trancher les citrons moitié moins épais.

Dans la terrine disposez : une couche de tomate, une feuille de gélatine, une couche de lapin, une couche de citron. Continuer pour finir tomates et gélatine. Couvrir d'aluminium. Cuire au bain-marie. Mettre à refroidir.

Remplir de gelée de lapin. Laisser prendre au frigo. Démouler et trancher délicatement...

NOTES : Source :

Recette partagée par Sergio <[scretten@worldcom.ch](mailto:scretten@worldcom.ch)> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/08/2000

## Terrine de lapin aux pistaches

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :3:00

Categories : Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	lapin désossé -- haché Les filets et le foie du lapin
500	g	gorge de porc -- hachée
50	ml	cognac
100	g	pistaches -- décortiquées
3		échalotes
1		gousse d'ail
1		oeuf

Dans une jatte, mélangez la chair du lapin avec le foie en petits morceaux, la gorge de porc, le cognac, les pistaches, les échalotes et l'ail haché, le poivre en grains, une pincée de 4 épices, une cuillerée à café d'herbes de Provence et du sel. Ajoutez l'oeuf et malaxez l'ensemble.

Tapissez le fond et les côtés d'une terrine avec la barde de lard. Emplissez-la avec la moitié du mélange de la jatte en tassant bien. Couvrez avec les filets du lapin, puis terminez de garnir avec le reste de farce. Recouvrez avec la crépine. Couvrez la terrine et faites-la cuire environ 2 heures dans un four préchauffé th. n° 6 (180 OC). Laissez refroidir. Le mieux est de préparer cette terrine la veille.

NOTES : D'après une recette parue dans "Télé Loisirs" et partagée par serge surian  
<surian@club-internet.fr>

Mise sous MC : François Leloup, le 15/10/99

## Terrine de lapin aux pistaches de Tonton Michel

Recipe By :  
 Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
 Categories : Volailles A Compil  
 Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	Lapin - (le plus gros possible)
1		gorge de porc
1		Crépine
300	g	pistaches - crues mondées (pas grillées)
4	lg	échalotes
1		petit bouquet de persil plat - (sans les queues -- les garder pour la gelée)
2		oeufs
1		blanc d'oeuf
1		barde
		sel
		poivre blanc moulu
		noix de muscade moulue
2		feuilles de laurier
60	ml	vin blanc sec -- Pour la gelée : -- (sucre et salpêtre facultatifs)
2		échalotes
30	ml	cognac
375	ml	Vin blanc sec
1		Feuille de laurier
		Persil
		Thym ou sarriette (frais si possible)
1		Gousse d'ail
1		Couenne
		Sel
		Poivre -- Du moulin

Faire tremper la crépine dans de l'eau fraîche, changer souvent d'eau (attention elle est très fragile : la presser doucement entre les mains, sans la tordre, à chaque changement d'eau). Désosser et dénervier au mieux le lapin. Réserver les os et le gras. Parer la gorge, enlever les rougeurs et la couenne, réserver celle-ci. Peser le lapin, prendre 1/3 à 1/2 du poids du lapin en gorge. Garder entiers les filets du lapin sur toute leur longueur, les couper en deux dans le sens de la longueur.

Hacher gros les plus beaux morceaux de lapin, puis en plus petit les autres morceaux ainsi que le foie, les rognons dégraissés et la gorge. Hacher également très fin les échalotes et le persil. Mettre le tout dans le bol du pétrin.

Préparer l'assaisonnement :

Sel : 16 g / Kg,

poivre blanc : une cuiller à café pour 2,5 Kg

muscade râpée : 1 petite noix pour 8 Kg

effeuiller le thym ou la sarriette

et facultativement :

salpêtre : 10% du poids du sel

sucres : le double

Bien mélanger le tout et mettre dans le pétrin, malaxer à petite vitesse. Ajouter les oeufs et le blanc, le vin blanc, le cognac, les pistaches.

Pendant ce temps barder la terrine.

Quand le tout est bien mélangé mettre en terrine : Remplir à 1/2 hauteur de hachis, disposer les filets au milieu pour décorer après les avoir farinés.

Compléter du hachis jusqu'à 1 cm du bord, disposer dessus les feuilles de laurier.

Egoutter la crêpe, couper-en le nécessaire pour couvrir le pâté et bien rabattre sur les bords dans la terrine.

Réserver la ou les terrines dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur pour la nuit.

Préparer la gelée :

Faire fondre doucement une partie du gras de lapin, y faire revenir les os, les 2 échalotes.

Déglacer au cognac et mouiller avec 1/2 bouteille de vin blanc sec et compléter avec de l'eau pour couvrir largement les os. Ajouter la couenne, les queues de persil, du thym, 1 feuille de laurier et une gousse d'ail écrasée. Saler modérément et poivrer. (on peut ajouter quelques baies de genièvre si on aime)

Faire partir doucement, écumer et laisser frémir et réduire plusieurs heures.

La passer au chinois. Réserver au froid.

Le lendemain chauffer le four, avec un bain-marie, th. 6 (180°C ou 360°F). Faire chauffer la gelée après l'avoir bien dégraissée. Si elle n'était pas assez forte la faire réduire.

Enfourner la terrine, sans couvercle, et laisser cuire 1h30 à 2 heures. Si vous avez une sonde, arrêter la cuisson à 77°C (170°F) à coeur. Pour les autres enfoncer une aiguille à brider ou un couteau fin, le laisser 10 secondes, le retirer et tester sur le dos de la main ce doit être chaud, avoir une bonne odeur de pâté, doit ressortir propre et enfin aucun sang ne doit sortir.

Vider la terrine de son jus, mettre la gelée bouillante presque jusqu'en haut, charger modérément pendant le refroidissement. Mettre le couvercle et garder au réfrigérateur 48 heures minimum avant de déguster.

-----

NOTES : Recette maison partagée par Tonton Michel <tonton.michel@laposte.net> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 22/08/01

## Terrine de lapin du Jura

Recipe By : France, franche-Comté  
Serving Size : 8 Preparation Time :3:00  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		lapins - totaliser environ 3 kg
250	g	poitrine de lard maigre demi-sel
220	g	lard gras
300	g	oignons
4		échalotes
1		petit bouquet de persil plat thym laurier
100	g	beurre
350	ml	vin jaune sel poivre -- du moulin

Découper les lapins en morceaux en veillant à faire des brisures bien nettes, sans esquilles au niveau des articulations. Retirer la couenne du lard maigre, le mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide et porter à ébullition sur feu modéré. Lorsque l'eau commence à bouillir, égoutter le lard et le laisser refroidir. Retirer la couenne du lard gras et le tailler en lamelles (l'opération est plus facile si le lard est bien froid). Peler les oignons et les échalotes, puis les émincer finement. Laver le persil, l'éponger et ciseler les feuilles. Tailler enfin le lard maigre en lamelles et le mélanger avec le lard gras. Emietter une cuillerée à café de thym et 2 feuilles de laurier.

Beurrer largement une terrine ou une cocotte ovale dans laquelle vous pourrez servir le plat. Etaler le tiers du mélange de lards dans le fond, ajouter des oignons et des aromates, puis la moitié des morceaux de lapin, saler et poivrer. Remettre une couche du mélange de lards (le tiers environ), le reste des oignons et des aromates, le reste des morceaux de lapin, puis recouvrir le tout du reste de lard. Ajouter quelques parcelles de beurre sur le dessus. Saler et poivrer.

Verser doucement le vin dans la cocotte ou dans la terrine en le laissant pénétrer jusqu'au fond. Couvrir le plat de papier d'aluminium, puis poser le couvercle dessus. Faire cuire au bain marie dans le four à 180°C pendant 2 heures. Sortir le plat du four et servir directement dans le plat de cuisson.

-----  
NOTES : D'après une recette partagée par "Yves.Huot-Marchand" <Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr>  
Mise sous MC : François Leloup, le 15/10/99

## Terrine de lapin en conserve

Recipe By :  
Serving Size : 8 Preparation Time :5:00  
Categories : Volailles A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	Kg	lapin
800	g	gorge de porc
1		tranche de lard
		sel
		poivre
		épices à pâté
		-- Pour le court-bouillon :
		vin blanc
1		pied de veau
1		branche de thym
2		feuilles de laurier
2		échalotes
1		oignon

Découper le lapin, le couper en dés, le faire macérer au minimum 2 h dans le vin blanc. A part, faire un court-bouillon avec 1 pied de veau, les os du lapin, une branche de thym, 1 feuille de laurier, 2 échalotes, 1 gros oignon, 1 l d'eau, sel, poivre. Laisser cuire tout doucement plusieurs heures. Il faut un bol de liquide quand tout est cuit. Couper en dés fins le collet de porc e la chair du lapin, saler, poivrer et épicer. Passer au moulin (grille gros trous) la viande de porc, puis la viande de lapin, ajouter à ce hachis le reste du court-bouillon filtré, bien mélanger et mettre en bocaux. Déposer au-dessus une fine tranche de lard, 1 feuille de laurier, fermer et mettre à stériliser 2 h à 100°C.

NOTES : Source :  
Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Terrine de lapin en gelée

Recipe By : France

Serving Size : 10 Preparation Time :4:30

Categories : Volailles A Compil

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lapin
250	g	chair à saucisses
300	g	porc maigre -- haché
2		oeufs
1		verre à liqueur d'armagnac ou cognac
1		branche d'estragon
		- ou
1		pincée en poudre
		Noix de muscade
		Quelques feuilles de laurier
1		carotte
1		sachet de gelée instantanée
		Bardes de lard
		Sel et poivre

Désosser un beau lapin. Hachez-en la chair grossièrement.

Mélangez soigneusement les viandes de porc avec la chair du lapin et ajoutez le foie finement haché. Incorporez 2 oeufs entiers. aromatisez avec l'armagnac. l'estragon et un peu de muscade râpée. Salez, poivrez généreusement au moulin.

Tapissez une terrine de bardes de lard, puis garnissez-la de la préparation au lapin, en la tassant bien dans le récipient. Quadrillez le dessus avec de fines lanières de barde, décorez avec les feuilles de laurier et des rondelles de carotte. puis couvrez la terrine.

Placez la terrine dans un récipient allant au four et rempli d'eau bouillante, de façon à opérer une cuisson au bain-marie et mettez à cuire à four moyen (environ 180°) 2 heures 30.

Passé ce temps. laissez refroidir la terrine et préparez la gelée en vous conformant aux instructions portées sur le sachet. Coulez une bonne couche de gelée sur la terrine et laissez prendre celle-ci avant de servir.

Notes :

Les terrines ont plus de saveur quand les viandes ont mariné. Comme les marinades de gibier mais en plus, faites cuire 1/2 h la marinade avant de la verser, refroidie, sur les filets entiers et les autres viandes. Comptez de 12 h à 48 h - mais 4 h seulement dans le cas d'une marinade d'alcools (1 petit verre de Cognac pour 2 de Madère). Les os cuits dans la terrine communiquent une saveur supplémentaire, mais il est impossible de découper de vraies tranches...

On peut encore ajouter à la préparation: noisettes, pelures de truffes ou pruneaux...

-----

NOTES : D'après une recette partagée par JP Mutin <jpmutin@club-internet.fr>  
Mise sous MC : François Leloup, le 20/07/99

## Terrine de lapin, variante 1

Recipe By :  
 Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
 Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2 1/2	kg	lapin
400	g	filet de porc -- paré
5	g	sel
2 1/2	g	poivre vert -- séché
2 1/2	g	piment -- en poudre
5	g	thym
2 1/2	g	feuilles de livèche -- hachées
		un peu de romarin
1		feuille de laurier
500	g	os de veau
60	ml	huile
1		oignon -- Hâchées
		grossièrement
100	g	carottes -- Hâchées
		grossièrement
100	g	céleri-rave -- Hâchées
		grossièrement
1		feuille de laurier
5		grains de poivre blanc
30	g	beurre
1		foie de lapin
20	ml	cognac
1		gousse d'ail -- pilée
2		échalotes -- hachées
10		grains poivre blanc
1	pinch	cardamome -- en poudre
400	g	lard gras
2		oeufs
100	g	champignons -- en dés
200	g	jambon cuit
450	g	fines bardes
		-- Matériel :
1		terrines de 2 l de contenance

Découper le lapin, les râbles parés donnent environ 250 g de viande et, le reste du lapin désossé et paré 400 g. Réserver les filets pour les utiliser entiers. Couper les viandes, reste de lapin et de porc en lanières. Mettre dans une terrine, saler, épicer. Laisser reposer au frais en couvrant d'un linge.

Casser ou couper os et parures de lapin et os de veau. Faire griller dans l'huile avec oignons, carottes, céleri, laurier et poivre. En faire un fond brun le réduire à 25 cl. Chauffer le beurre dans une poêle, y faire dorer rapidement la foie du lapin et les filets, arroser de

cognac ; retirer les viandes, versez le fond brun de lapin dans la poêle. Ajouter l'ail, les échalotes, poivre moulu et cardamome ; laisser réduire à 10 à 15 cl, passer au chinois et entreposer au frais.

Passer la viande épicée deux fois à la plaque fine, puis une fois le gras coupé en dés ; incorporer ce dernier à la farce par petites portions à la fois. Incorporer les oeufs et le fond réduit en remuant ; bien refroidir la farce, ajouter le foie coupé en dés, le jambon et les champignons. Foncer la terrine avec les bardes ; étaler la moitié de la farce, poser les deux filets ; ajouter le reste de farce, fermer avec les bardes, décorer avec les herbes fraîches.

Cuire au bain marie avec un couvercle.

Temps de cuisson : 60-70 mn, l'eau étant à 80°C.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2  
Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de lievre

Recipe By : France  
Serving Size : 8 Preparation Time :2:00  
Categories : A Compil Gibier  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		lievre de 2 kg
350	g	echine de porc
250	g	lard gras
100	g	olives noires
4		carottes
3		oignons
2		bouquets garnis
3	tbsps	cognac
1/2	l	vin blanc
10		baies de genievre
2	tbsps	huile
4		feuilles de gelatine
		bardes de lard
		sel et poivre

Desossez le lievre et coupez la chair en des. Placez-les dans un plat creux et arrosez avec le cognac et le vin blanc. Ajoutez un bouquet garni, le genievre, la moitie des carottes et des oignons eminces. Salez, poivrez et laissez au refrigerateur pendant 48 heures.

Preparez un fond: ecrasez les os et la tete du lievre et faites-les revenir dans l'huile avec le reste d'oignons eminces. Versez 1 litred'eau. Ajoutez le reste de carottes epluchees et coupees en rondelles et le bouquet garni. N'assaisonnez pas et portez a ebullition. Laissez reduire des 2/3. Filtrez, laissez refroidir et mettez au frais.

Une fois le temps de la marinade ecoule, hachez finement l'echine de porc et le lard gras. Melangez a la chair de lievre egouttee et aux olives noires denoyautees. Salez et poivrez. Prechauffez le four thermostat à 210°C.

Tapissez une terrine de 2 litres avec les bardes et versezy le melange de viande. Mouillez avec la marinade filtree, melangee pour moitie avec une partie du fond. Recouvrez de bardes et couvrez la terrine. Mettez au four dans un bain-marie chaud et laissez cuire pendant 1 h 15. Decouvrez en fin de cuisson pour faire evaporer le bouillon.

Laissez refroidir la terrine, otez la barde et coules une gelee faite avec le reste du fond ou vous aurez fait dissoudre les feuilles de gelatine.

Mettez au frais pendant 24 heures avant de servir.

-----  
NOTES : D'après une recette partagée par JP Mutin <jpmutin@club-internet.fr>  
Mise sous MC : François Leloup, le 26/09/99

## Terrine de lievre aux noix, sauce a l'orange

Recipe By : Suisse  
Serving Size : 6 Preparation Time :4:00  
Categories : A Compil Gibier  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
600	g	Chair de lievre
300	g	Epaule de porc
175	g	Barde -- +/-
75	g	Noix decortiquees
1	lg	Oignon
3	tb	Grand Marnier
2	tb	Creme fraiche epaisse
		0.5 ts Thym seche
1		Feuille de laurier fraiche
1		Oeuf
2	tb	Huile d'olive

(\*) Terrine de 1.2 litre, suffit pour 8 personnes.

Terrines en fete: Raffinees, insolites, au gibier ou non, elles se preparent a l'avance et restent blotties dans leur moule jusqu'a l'heure de la degustation. On peut meme les offrir en cadeau aux plus gourmands, dans une jolie poterie decoree.

Terrine et pate - quelle difference

La terrine cuit a meme un recipient, en principe en terre, d'ou l'origine de son nom, mais ce recipient peut aussi etre en fonte emaillee, en porcelaine, en verre a feu... Il doit etre muni d'un couvercle pour la cuisson et pour la conservation: la terrine se consomme le plus souvent en plusieurs jours et se tranche generalement dans ce recipient.

Le pate, par definition, cuit dans une croute de pate qui l'enferme completement. Le recipient de cuisson se passe de couvercle, la croute suffisant a proteger la farce.

Tapissez la terrine avec la barde, laissez-la dépasser sur les bords. Hachez les 3/4 de la chair de lievre au hachoir électrique. Emincez le reste en fines bandes. Taillez le porc en tres petits cubes. Melez porc et lievre hache, noix, thym, feuille de laurier hachee tres fin aux ciseaux, Grand Marnier, oeuf, creme, sel, poivre.

Prechauffez le four a 150 oC (th. 3).

Hachez l'oignon. Dorez-le legerement dans l'huile d'olive, ajoutez aux viandes. Melangez a la cuiller en bois.

Etalez 1/3 de la preparation dans la terrine, couchez dessus des bandes de lievre, couvrez avec un deuxieme tiers, couchez le reste des bandes, couvrez avec le reste de

chair. Rabattez la barde sur le tout. Fermez la terrine. Posez-la dans un plat a four tres creux. Enfourez. Versez 4-5 cm d'eau chaude dans le plat. Cuisez 1 h 30.

Pour la sauce (facultative): melangez 5 tb de confiture d'orange, 1 tb rase de curry en pate, 1 tb de whisky et 2 tb de jus d'orange.

Dans les règles de l'art:

Avant de hacher les viandes, coupez-les en petits morceaux. Vous trouverez ainsi tous les nerfs qu'il faut absolument retirer: ils resistant a la lame du hachoir electrique, bouchent les trous de sa grille et, surtout, risquent de se retrouver dans la terrine... Decouennz le lard et le jambon; otez les morceaux de cartilage du lard.

Les viandes hachees s'abiment vite: gardez-les au froid et ne les laissez pas attendre plus de quelques heures.

Adaptez la texture de vos terrines a votre gout: il suffit de hacher la viande plus ou moins gros, sans rien changer aux autres ingredients.

Preparez les terrines la veille, voire avant-veille: elles gagnent a se reposer avant d'etre tranchees. Sortez-les du froid 30 minutes avant de deguster, pour bien profiter de leurs aromes.

-----

NOTES : Source :  
Avantages 123, 12/1998, Rubrique Adeline Brousse  
Recette partagée par René Gagnaux sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 26/02/00

## Terrine de lievre en bocaux

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :5:00

Categories : Conserves & confitures A Compil  
Gibier Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	cuisses et rable de lievre -- desosses
300	g	porc maigre
250	g	foie de porc
250	g	poitrine salee de porc
75	g	lard fume
100	ml	porto
2	tbsps	farine
2		oeufs
15	g	sel
1	tsp	poivre
1	tsp	épices a paté (facultatif)
200	g	bardes
		-- Pour la marinade :
200	ml	vin rouge
1		oignon -- hache
1		gousse d'ail -- pilée
1		feuille de laurier

Tailler les 2/3 du lapin en aiguillettes. Melanger tous les ingredients de la marinade, ajouter les aiguillettes, couvrir et laisser mariner au moins 24 h au refrigerateur. Pour la farce, melanger le reste du lievre avec le porc, le foie, la poitrine, le lard fume, loignon, lail et les epices et passer le tout au hachoir. Ajouter le liquide de la marinade, le porto, la farine, les oeufs battus, le sel, le poivre. Melanger intimement et laisser reposer 30 mn. Remplir des bocaux a viande, en alternant de la farce et des aiguillettes de lievre. Fermer hermetiquement et faire steriliser 2 h a 100C.

NOTES : Source :

Recette partagée par Jossie <jocelyne.cadoret@renault.com> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 06/03/2000

## Terrine de riz de veau

Recipe By :  
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00  
Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	ris de veau
2 1/2	g	sel
		poivre blanc
30	g	beurre
40	ml	armagnac
2		échalotes -- émincées
200	ml	fond de veau
1/2		feuille de laurier
2 1/2	g	basilic
1 1/4	g	piment
1	pinch	cannelle
1		clou de girofle
300	g	noix de veau -- parée
100	g	porc paré
5	g	sel
10	g	sel à pâtés
		- Voir recette
		-- Pour farces fines
250	g	lard gras
1		blanc d'oeuf
100	ml	crème fraîche
100	g	jambon cuit
20	g	truffe en dés
400	g	bardes fines
		-- Matériel :
1		terrines de contenance 1/2 litre.

Faire dégorger le ris de veau durant 3 à 4 h sous un filet d'eau fraîche, le blanchir avant de les parer soigneusement : saler et poivrer ; le faire revenir rapidement sur toutes les faces dans le beurre chaud : arroser avec l'armagnac et réserver. Faire revenir les échalotes, mouiller avec le fond de veau, ajouter les épices (feuille de laurier, basilic, piment, cannelle et girofle). Faire réduire et verser sur le ris coupé en morceaux : laisser refroidir.

Couper la viande de veau et de porc en lanières ; saler et assaisonner : passer deux fois à la plaque fine du hachoir. Couper le gras en lanières, le passer une fois. Incorporer le lard par petites quantités à la fois à la viande, en travaillant sur un lit de glace. Passer au tamis. Travailler la farce - sur la glace - jusqu'à ce qu'elle ait un aspect lisse et brillant.

Incorporer progressivement le blanc d'oeuf et d'un seul coup la crème. Mélanger à la farce, le jambon cuit coupé en dés. les dés de truffe et les morceaux de ris. Foncer la terrine avec les bardes : emplissez de farce par petites quantités en tassant bien ; bien

lisser la surface, rabattre les bardes de lard, poser une autre barde en couvercle. Fermer avec un couvercle et cuire au bain-marie.

Laisser refroidir en couvrant d'une planchette et en tassant avec un poids d'un kilo. Renverser la terrine refroidie, enlever la graisse excédentaire. Retirer les bardes du dessus et couper une très fine épaisseur en surface pour la rendre plane. Remettre la terrine dans le moule ; l'arroser avec une gelée tiède aromatisée au jerez. Laisser prendre.

Temps de cuisson : 50 mn. l'eau étant à 80 °C.

Ce plat peut être accompagné d'une salade d'endives à la vinaigrette avec des quartiers d'oranges parfumés à la Bénédictine.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI

-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de sanglier

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	échine de sanglier -- désossée
1	sm	oignon -- haché
1		gousse d'ail -- écrasée
10	g	sel
10	g	épices à pâtés
		- Voir recette
2 1/2	g	poivre vert -- séché
5	g	thym
1	dash	clous de girofle -- en poudre
1		feuille de laurier
5		baies de genièvre
50	g	mie de pain blanc
1/2	l	vin rouge
		- (rioja d'Espagne)
400	g	lard frais
		oeuf 1
30	g	truffe -- coupée en dés fins
50	g	pistaches mondées -- concassées
150	g	lard gras -- en dés
400	g	fines bardes fraîches
		-- Pour la décoration :
		- laurier
		- thym
		-- Matériel :
1		Terrine de 2 litres

C'est une terrine assez simple à réaliser à partir d'une farce rustique, mais très juteuse et parfumée.

Parer soigneusement la viande, la couper en lanières, la mettre dans une bassine avec oignon, ail, sel, épices et mie de pain ; arroser de vin et laisser mariner au frais 24 h. Couper le lard en lanières, l'ajouter à la marinade, passer deux fois au hachoir à la plaque la plus fine. Après refroidissement, bien travailler la farce avec l'oeuf et incorporer les dés de truffe, les pistaches et le lard. Foncer la terrine avec les bardes, introduire la farce. Rabattre les bardes, et couvrir d'une barde. Décorer avec les herbes. Fermer la terrine et cuire au bain-marie.

Temps de cuisson : environ 60 mn à 160°C.

Notes et commentaires de Philippe Rinck :

Quantité de lard à utiliser :

Le lard est indispensable pour donner à la farce légèreté et brillance ; de plus il confère une meilleure esthétique à la coupe. Il est cependant possible d'en réduire la proportion puisqu'il n'apporte par ailleurs aucune amélioration du goût. Il est souvent utilisé pour « doubler » la pâte des pâtés en croûte, formant entre celle-ci et la farce une couche isolante empêchant la pénétration de l'humidité dégagée par cette dernière pendant la cuisson, et laissant en conséquence la pâte plus croustillante.

- ce plat s'accommode bien, de figues fraîches, épluchées, avec une sauce curry a la crème légèrement salée et citronnée

- a défaut de rioja on peut prendre un vin rouge corsé genre corbières.

Terrine de sanglier, variante :

C'est une terrine plus haute en saveur dans laquelle on remplace 300 g de viande par le foie du sanglier, sans mettre de pistaches. Faire mariner le foie durant 12 h dans 12.5 cl de vin de rioja additionné de 4 cl d'armagnac. L'égoutter, le couper en dés. faire revenir rapidement au beurre : retirer les morceaux d'abat. verser la marinade, laisser réduire à consistance sirupeuse. Passer le foie au hachoir avec les viandes : mêler la marinade réduite à la farce, parfumer avec romarin et marjolaine.

-----

NOTES : « Le livre des terrines et pâtés préparations et secrets du traiteur » Editeur ERTI  
-- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagée par Canelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

## Terrine de St Evarzec

Recipe By : France, Bretagne

Serving Size : 4 Preparation Time :4:00

Categories : Recette traditionnelle Plats régionaux

A Compil Porc

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	poitrine de porc -- désossée
1	l	bouillon
200	g	couenne de porc fraîche
1		oignon
100	g	persil
100	g	cerfeuil
100	g	ciboulette
3		feuilles de sauge
1		brin de romarin
1	sprig	thym
		Sel
		poivre -- du moulin

Hacher grossièrement les herbes. Rouler la poitrine de porc sur laquelle on aura étalé les herbes. Assaisonner de sel et poivre du moulin. Bien la ficeler. Faire revenir au four dans une cocotte pendant 15 min. Quand elle est bien dorée, mettre la couenne au fond de la cocotte. Mouiller avec le bouillon. Couvrir et laisser cuire au four 3 h à 120 °C. Laisser refroidir à couvert. Cette terrine se sert froide.

NOTES : In Le grand classique de la cuisine bretonne, Jacques Thorel, Editions Ouest France

Mise sous MC : François Leloup, le 29/07/01

## Terrine, recette de base

Recipe By : France

Serving Size : 15 Preparation Time :4:00

Categories : Recette traditionnelle A Compil  
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	veau (épaule ou rôti)
1	kg	gorge de porc
200	ml	cognac de cuisine
1	l	vin blanc
80	g	échalotes
40	g	sel -- Voir note (1)
2	g	salpêtre -- Voir note (1)
5	g	poivre blanc moulu

Notes :

(1) : Les quantité sont respectivement de 20 et 1 grammes au kilo de chair hachée.

Mariner 24 heures le veau, le porc dans le vin blanc, cognac, échalotes, sel et salpêtre. Passer au hâchoir, grille moyenne. Mélanger délicatement sans échauffer les chairs. Mouler dans une terrine, en tassant bien. Couvrir.

Cuire au bain-marie à feu doux (160°C)

Lorsque qu'en pénétrant une fine lame au coeur de la terrine, celle-ci ressort chaude et sans peine, la terrine est cuite.

NOTES : Source :

Recette partagée par Sergio <[scretten@worldcom.ch](mailto:scretten@worldcom.ch)> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/09/2000

## Tourte lorraine et Pate lorrain (Lorraine)

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Recette traditionnelle A Compil  
Terrines et pâtés

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

Amount	Measure	Ingredient	Preparation Method
-----TOURTE LORRAINE-----			
600	g	Pate feuilletée	
300	g	Porc dans l'échine, sans os	
300	g	Epaule de veau	
1		Oignon	
3		Echalotes	
2		Gousses d'ail	
12		Branches de persil plat	
200	ml	Vin blanc sec -- ou vin gris	
1		Branche de thym	
20	g	Beurre	
1		Jaune d'oeuf	
		Sel	
		Poivre	
-----GARNITURE OU MIGAINE-----			
2		Oeufs	
200	ml	Crème fraîche	
-----PATE LORRAIN-----			
300	g	Marcassin -- ou de lièvre	
300	g	Veau	
150	g	Pate feuilletée	
200	g	Pate brisée	
100	g	Bardes de lard gras	
		-- autres ingrédients	
		-- identiques à la tourte	
		-- lorraine	
		-- Resume par Rene Gagnaux	

Localement servie en entrée, la tourte lorraine - qui tient à la fois du pâté et de la quiche - peut néanmoins constituer un plat de viande tout à fait honorable, servie avec une bonne salade verte.

La veille

Couper la viande (porc et veau) en petites languettes de 1 cm d'épaisseur et d'environ 3 cm de longueur. Peler et hacher l'oignon, les échalotes et l'ail. Hacher le persil. Mettre le tout dans un plat creux avec le vin blanc sec (ou gris), le thym effeuillé, du sel et du poivre. Bien malaxer et laisser mariner 12 h dans un endroit frais.

Le jour même

Diviser la pate en deux parts inegales: deux tiers et un tiers. Abaisser la plus grande en disque sur une epaisseur de 5 mm, et en garnir une tourtiere a bord haut (si possible a charniere) prealablement beurree, en laissant qeborder la pate de 2 a 3 cm sur tout le pourtour.

Egoutter la viande a l'ecumoire et la verser dans la tourtiere, directement sur la pate (reserver le jus s'il y en a). Bien etaler sans tasser.

Abaisser le reste de pate en couvercle, le poser sur la garniture. Rabattre le pourtour et le souder avec un peu d'eau ou de jaune d'oeuf. Decorer la surface de la tourte avec la pointe d'un couteau et la dorer au jaune d'oeuf, a l'aide d'un pinceau. Pratiquer un petit trou au centre de la tarte et y glisser un bristol roule pour former une cheminee, ce qui va permettre l'evacuation de la vapeur.

Enfourner a mi-hauteur a four prechauffe a chaud (220 oC - th. 7-8). Laisser cuire 10 mn, puis baisser a moyen (180 oC - th. 5-6) et laisser cuire encore 20 mn.

Au bout de ce temps, preparer la migaine: battre les oeufs en omelette avec la creme fraiche (et eventuellement le jus de la marinade s'il en reste), du sel et du poivre. L'introduire dans la tourte par l'orifice pratique au centre (apres avoir retire la cheminee). Remettre au four pour environ 15 mn.

Demouler juste au sortir du four, faire glisser sur un plat rond et servir aussitot. La tourte lorraine peut aussi se deguster froide.

Le pate lorrain.

Selon le meme principe, on prepare en Lorraine un pate dont la composition est sensiblement la meme, si ce n'est qu'on y remplace parfois le porc par du marcassin, du lapin ou du lievre. La difference essentielle tient dans ce que la farce est tasee dans une terrine a pate, foncee de pate brisee qu'on peut encore recouvrir de fines bardes de lard gras. On pose egalement des bandes sur le dessus et on recouvre avec une abaisse en pate feuilletee. Enfin, on dore a l'oeuf et on fait cuire 1 h au four, mais, cette fois, sans introduire de migaine.

Une tendance moderne consiste a hacher la moitie de la viande marinee et a intercaler couches de hachis et couches de languettes.

Le pate lorrain se prepare aussi frequemment sous forme de petits pates individuels, un peu comme des friands.

-----

NOTES : Sources :

Volume lorraine de l'Inventaire du patrimoine culturel de la France

Recette partagee par René Gagnaux sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/05/00

## Tourte Lyonnaise

Recipe By : France, Lyonnais  
Serving Size : 6 Preparation Time :1:30  
Categories : A Compil

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
4	slices	foie de veau
4		oignons
100	g	beurre
3	tbsps	Huile
		Farine
100	ml	bouillon
150	ml	vinaigre
		Sel
		Poivre
2		abaisses de pâte Brisée
1		jaune d'oeuf

Garnir un moule à manqué beurré et fariné avec la pâte Brisée. Piquer le fond et laisser reposer pendant 1 heure.

Peler, couper et émincer finement les oignons. Faire chauffer 50 g. de beurre dans une poêle, mettre les oignons et les faire cuire et colorer doucement.

Détailler les tranches de foie en petites aiguillettes fines, les saler, poivrer et fariner et les faire sauter rapidement, dans une autre poêle, au beurre et huile mélangés. Les dresser dans un plat de service creux chauffé.

Déglacer la poêle où a cuit le foie avec le vinaigre et le bouillon, faire bouillir et verser sur les oignons. Verser le tout sur les aiguillettes de foie. Bien mélanger et verser dans le moule.

Recouvrir avec une seconde abaisse de pâte Brisée. Souder les bords avec les doigts mouillés. Pratiquer un trou central et insérer une cheminée de papier sulfurisé. Dessiner quelques motifs sur la pâte et badigeonner de jaune d'oeuf mélangé d'un peu d'eau. Mettre au four 25 minutes.  
La tourte peut être mangée tiède ou froide.

-----  
NOTES : Recette partagée par Jean Tamayo sur fr.rec.cuisine  
Mise sous MC : François Leloup, le 28/08/01