



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

TERRINE DE DINDE A L'EAU VIE DE CIDRE DU MAINE

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Une terrine savoureuse et facile à réaliser.

Ingrédients

1 kg de chair à saucisse	10 cl d'eau de vie de Cidre du Maine
1 kg d'escalopes de dinde	3 œufs
2 oignons jaunes	80 g de gelée nature
2 gousses d'ail moyennes	800 g de bouillon de volaille
200 g de marrons précuits	Sel
30 g de cerneaux de noix hachés	Poivre du moulin
2 cuillères à soupe d'herbes de Provence	

Progression

Dans un grand saladier, faire mariner pendant 2 heures les filets de dinde coupés en lanières.

Dans un autre saladier, mélanger la chair à saucisse, les œufs, le sel, le poivre, les oignons finement hachés, l'ail finement émincé, les marrons grossièrement hachés, les noix hachées, les herbes de Provence et l'eau de vie de la marinade. Bien mélanger.

Dans une terrine, mettre une couche de farce, une couche de lanières de dinde, une couche de farce, une seconde couche de lanières et terminer par la farce.

Entourer la terrine de plusieurs couches d'aluminium alimentaire afin de la rendre étanche.

Cuire 2 heures au bain-marie dans un four à 180°C à 200°C (thermostat 6/7). A la sortie du four, mettre une petite planche sur la terrine et dessus un poids de 3 kg environ. Bien la presser. Recueillir le jus qui s'écoule à la pression et le mettre au réfrigérateur pour cristalliser la matière grasse.

Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Sortir la terrine du frigo, la démouler, l'essuyer avec un papier absorbant.

Conseil accord met et vin

Cette terrine à la dinde s'accommodera très bien d'un Saumur rouge ou Champigny.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)