

De Maîté
(Vue à la Télé) Terrine de marcassin
ou lièvre ou autre gibier

Couper la viande en escalopes et
la faire mariner pendant 24 h.

Préparer une farce avec:
de la viande de gorge de gibier
de jambon cru
de la poitrine de porc salée
une grosse échalote, 3 jaunes d'œuf
sel, poivre, Armagnac

Faire un hâchis de 3 têtes de
beaux cépes avec une persillade.

Préparer la terrine (5 à 6 cm
de hauteur)

Poser ~~des~~ bandes de barde
sur le fond de la terrine en
forme de croisillon.

Poser sur la bande la moitié de
la farce.

Et goûter la viande de la marinade
et déposer côte à côte les escalopes bien
marinées. Recouvrir d'une couche de
Etaler ensuite le hâché de ~~foie gras~~ ^{foie gras frais} cépes.

Terminer par une nouvelle couche
de farce.

Faire cuire à four moyen 45 min.
environ

gibier

portine porc salé

jambon cru

échalote

ail - persil

œufs -

amouguac

foie gras frais

cépes