

A base de viande

Terrine de campagne maison, compotée de betterave aux figues



25h30 **30 min** **1h** **24h** **302**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la terrine

200 g **Foie(s) de volaille**
200 g **Blanc(s) de volaille**
200 g **Gorge de porc**
1 dl **Vin blanc**
10 g **Sel**
2 g **Poivre**
4 tranche(s) **Baguette(s) de pain**
12 **Cornichon**
1 **Mesclun**

Ingrédients pour la compotée de betterave

100 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
50 g **Figue séchée**
2 c. à café **Huile d'olive**
1 c. à café **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Préchauffer un four à 175°C (Th.6).
- 2 Hacher la gorge de porc dans la grosse grille du hachoir et réserver dans un saladier.
- 3 Tailler les foies de volaille en gros cubes et les blancs de volaille en lanières à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Mettre les morceaux de viande dans un saladier puis verser le vin blanc. saler, poivrer et laisser mariner pendant 24 heures.
- 5 Mettre la gorge hachée, les blancs et les foies de volaille dans la cuve d'un batteur et battre doucement avec la feuille ou le crochet pendant 5 minutes.
- 6 Mettre la farce dans une terrine et bien lisser le dessus avec les doigts.
- 7 Déposer la terrine sur une plaque de four tapissée d'eau et enfourner pendant 1 heure.
- 8 Quand la terrine est cuite, la sortir du four et enlever l'eau de la plaque.
- 9 Presser la terrine avec une spatule puis enfourner de nouveau pendant 15 minutes.

- 10 Réserver ensuite au réfrigérateur jusqu'à ce que la terrine soit bien prise.

Étape 2

Préparation de la compotée de betterave aux figues

- 1 Peler les betteraves et les découper en cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Mettre les dés de betterave dans la cuve d'un robot avec les figues sèches, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- 3 Ajouter du sel et du poivre puis mixer jusqu'à obtention d'une purée et débarrasser dans un bol.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la terrine du réfrigérateur et la découper en tranches.
- 2 Faire griller les tranches de pain dans un toaster.
- 3 Les tranches de pain peuvent également être grillées dans un four, sous le grill.
- 4 Façonner des quenelles de compotée de betterave aux figues à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 5 Déposer une tranche de terrine et une tranche de pain grillé sur une assiette.
- 6 Dresser quelques feuilles de mesclun et déposer quelques cornichons.
- 7 Déposer une quenelle de purée de betteraves et servir.