

POUR UN PIQUE-NIQUE

Terrine de canard au poivre vert

Par L'EXPRESS.fr, publié le 05/07/2010 à 12:59

Recommander Soyez le premier de vos amis à recommander ça.

Imprimer Envoyer par e-mail Partager Voter (0) Commenter (0)



Atelier des chefs

Pas si difficile que ça de faire sa propre terrine au canard, foie gras au poivre et baies roses! Idéale pour le pique-nique et l'apéro, cette recette a été conçue par l'Atelier des chefs.

Préparation: 25 minutes

Pour 6 Personnes

Filet mignon de porc: 400 g

Poitrine de porc: 400 g

Cuisses de canard: 4 pièces

Foie gras de canard cru: 100 g

Echalotes: 2 pièces

Baguette: 100 g

Lait 1/2 écrémé: 10 cl

Cognac: 10 cl

Poivre vert: 10 g

1 branche de thym

1 feuille de laurier

Noisettes hachées: 30 g

Sel fin: 14 g

Mélange 5 épices: 1 g

Moulin à poivre: 6 tours

EN SUPPLÉMENT

Diaporama - Tout pour un pique-nique 100% confort

Article - Pique-nique et champagnes

NEWSLETTER

L'essentiel de L'Express Styles dans votre boîte mail

vosre email > OK

File RSS



Styles en images

Fashion Week Chanel Haute Couture en période fauve

Fashion Week Veste-saco et combinaison-santags chez Margiela

Voir tous les diaporamas

L'Express Styles sur Facebook

L'Express Styles a 2,803 fans

Eh l'Audi Soukai Ellen Veneta Marie David Eleni Chema Francisco Hajar

NEWSLETTER

L'essentiel de L'Express Styles dans votre boîte mail

VOTRE EMAIL INSCRIPTION

Styles en images

On a aimé!

Recette testée et approuvée à l'occasion du cours "Pic nic chic à emporter" à L'atelier des Chefs: en deux heures, on y apprend à cuisiner la terrine de canard au poivre vert, ainsi qu'un chutney de tomates vertes aux fruits exotiques et des macarons à la rose et à la framboise. Le tout sous la houlette d'un chef (David, à l'atelier Saint-Lazare) attentif et généreux en bons conseils. Et on repart avec ces mets qui en mettent plein la vue à vos compagnons de pique-nique!
Prix du cours "La tradition": 72 euros.
Infos et inscriptions sur le site Atelierdeschefs.fr.

Tailler la poitrine de porc et le filet mignon en cubes de 3 cm de côté.

Faire tremper le pain dans le lait.

Désosser les cuisses de canard en retirant la peau et les nerfs, puis couper l'ensemble du canard en dés de 3 cm de côté.

Éplucher les échalotes et les tailler en fines lamelles.

Tailler le foie gras en dés de 1 cm de côté.

Préchauffer le four à 160 °C.

Passer au hachoir, avec la plus grosse grille, les viandes, les échalotes et le pain essoré (à

défaut d'avoir un hachoir, il faut commander votre viande hachée auprès de votre boucher).

Ajouter l'alcool, les noisettes et les morceaux de filet mignon, puis l'assaisonner en incluant par kilo de viande 14g de sel fin, 10g de poivre vert.

Mettre 1 feuille de laurier et 1 branche de thym au fond de la terrine, puis disposer la farce dedans.

Mettre alors le récipient dans un bain-marie (avec de l'eau à mi-hauteur) et enfourner le tout à 160 °C pendant 45 min.

Laisser ensuite refroidir la terrine, puis l'entreposer au réfrigérateur et la déguster 48 h après sa fabrication.

Le plus du chef pour réussir votre Terrine de canard au poivre vert

Remplacez le foie gras de canard par des pruneaux, des figues ou des abricots secs pour donner une autre saveur à votre terrine.

Restaurants
6 grands chefs de demain & leurs plats

Saveurs
10 glaces et sorbets nouveaux pour l'été

» [Voir tous les diaporamas](#)

A ne pas manquer

▼ **Lindsay Lohan condamnée à 3 mois de prison**



Accusée de conduite en état d'ivresse, la starlette s'est effondrée en larmes à l'annonce de sa condamnation.

► **Chanel Haute Couture en période fauve**

► **"Les Parisiens sont de plus en plus aimables!"**

► **Guillaume Couzret - Entrez dans la tendance**

En direct de **Café Mode**

Lemaire sur le toit

Hier matin, Christophe Lemaire a présenté sa précollection printemps 2011 sur la terrasse de l'agence(...)
10 commentaires



Shopping by **YOOX**

