

Entrée

« NOUGAT » DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS ET HERBES SAUVAGES

Recette pour 4 personnes Préparation : 1 30 h Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

Nougat de volaille

8 filets de volaille avec peau, 400 g de cuisses de poulet dénervées
400 g d'échine de porc, 400g de gorge de porc, 250 g de foies de volaille blonds
200 g de foie gras de canard cuit , 8 cl de cognac, Quelques brins de thym
8 feuilles de marjolaine, 2 échalotes ciselées revenues au beurre
2 œufs frais, Sel, poivre

Assaisonnement (pour 1 kg)

3 g de 4-épices, 14 g de sel gris, 2 g de sel nitré, 2 g de sucre, 1 g de poivre noir

Fruits secs

30 g de pistaches, 30 g d'amandes concassées, 30 g de raisins secs blonds

Herbes

3 cuillerées à soupe d'estragon haché, 3 cuillerées à soupe de persil haché
3 cuillerées à soupe de basilic haché

Champignons

180 g de dés de cèpes sautés, 150 g de trompettes de la mort sautées, Truffe

La veille

Mettez à mariner les chairs de volaille, le porc et les foies avec l'assaisonnement (cognac, 4 épices, thym, marjolaine, sels, sucre et poivre) ; gardez au frais couvert d'un film alimentaire

Le jour même

Parez et dénervéz les filets de volaille, aplatissez-les à l'aide d'une casserole

Farce aux fruits secs, herbes et champignons

Hachez les viandes et les foies marinés : la moitié sera coupée en dés de 7 mmm, le reste haché à la machine avec grille fine. Mélangez les deux farces, ajoutez les fruits secs, les herbes, les champignons, la truffe taillée en dés de 5 mm et les échalotes confites. Vérifiez l'assaisonnement de la farce, ajoutez les œufs

Cuisson

Préchauffez le four à 90°C en chaleur tournante, Prenez un cadre (17 cm sur 24 cm et 4.5 cm de hauteur). Filmez le dessous du cadre, tapissez le fond avec les blancs de volaille réservés, tapissez avec la farce sur une épaisseur de 2.5 à 3 cm, couvrez l'ensemble avec le reste de filets de blanc se volaille, filmez. Placez un poids sur la terrine et mettez à cuire au four environ 1 heure. Laissez refroidir progressivement après cuisson. Gardez au frais. Cette terrine se garde 8 jours au frais, protégée d'un film alimentaire. Salez et poivrez. Faites-les cuire sous gril du four pendant 2 mn