

## Terrine de sanglier

CUISSON : Temps de la marinade: 12h  
Préparation: 30 mn Cuisson: 47 mn

### INGRÉDIENTS :

750 g environ de viande de sanglier,  
350 g d'échine de porc fraîche, 250 g  
de panzetta (poitrine de porc), 1  
oignon, 2 gousses d'ail, 1 morceau  
d'écorce d'orange séchée, thym,  
laurier, persil, 1 grand verre de vin  
rouge, bardes de lard, sel, poivre.

### PRÉPARATION :

La veille, préparez la marinade  
épluchez l'oignon et les gousses d'ail.  
Émincez l'oignon. Dans un grand plat  
creux, versez le vin rouge, ajoutez le  
thym, le laurier et le persil. Mettez  
l'oignon, l'ail et l'écorce d'orange.  
Installez les viandes de sanglier (prises  
dans l'épaule par exemple) et de porc  
coupées en morceaux. Salez, poivrez,  
mélangez bien et couvrez le plat.

Laissez mariner douze heures dans un  
endroit frais. Le lendemain, égouttez  
les morceaux de viande. Passez-les,  
ainsi que la panzetta, à la machine à  
hacher avec une grille à gros trous.  
Passez la marinade. Tapissez le fond  
d'une terrine avec les bardes de lard.  
Remplissez-la avec la farce de viande  
et mouillez avec la marinade passée.  
Recouvrez de bardes de lard, puis du  
couvercle de la terrine. Mettez à cuire  
à four moyen, au bain-marie, pendant  
environ quarante-cinq minutes. Laissez  
refroidir. Vous pouvez faire le même  
pâté, mais en croûte. Confectionnez  
une pâte brisée avec de la farine, du  
saindoux, du sel et un oeuf. Tapissez  
un moule long avec les deux tiers de la  
pâte. Garnissez de farce. Recouvrez  
avec la pâte, dorez le dessus au jaune  
d'œuf et pratiquez une cheminée au  
centre. Faites cuire cinquante à  
cinquante-cinq minutes à four plutôt  
chaud. Mangez tiède.

[www.sene.name](http://www.sene.name)