

L'ASCCE2A vous propose pour les fêtes de fin d'année, un atelier préparation d'une terrine.

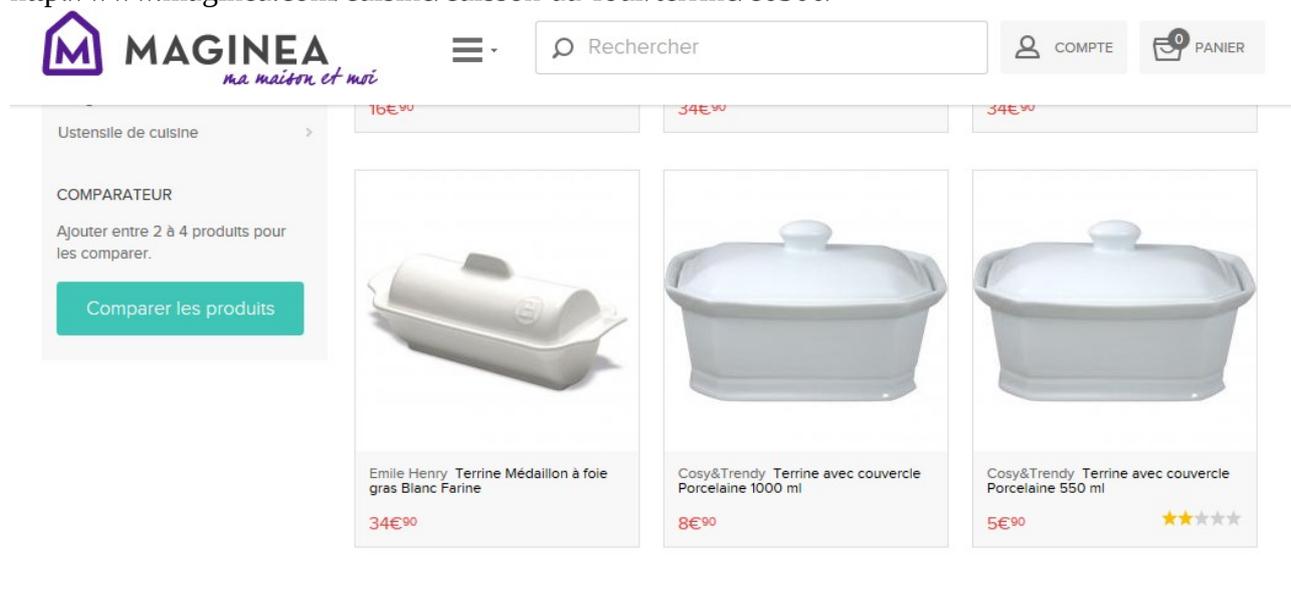
Suite aux demandes de nombreux gourmands et gourmets, l'ascee2A vous propose de nous réunir le mercredi 21 décembre 2016 salle Livrelli.

Afin de vous régaler en famille pour les fêtes, je vous accompagnerai lors de la réalisation de votre propre terrine.

Pour celles et ceux qui n'ont pas de terrines et ne sont pas bloqués sur une forme en particulier, ils existent des récipients en pyrex avec couvercle qui conviennent très bien.

Sinon voici un site où vous pouvez faire une acquisition pour un montant modeste.

<http://www.maginea.com/cuisine/cuisson-au-four/terrines/c6300/>



The screenshot shows the Maginea website interface. At the top, there is a search bar with the text 'Rechercher', a user account icon labeled 'COMPTE', and a shopping cart icon labeled 'PANIER'. Below the navigation bar, there are three product listings for terrines:

- Emile Henry Terrine Médaille à foie gras Blanc Farine**: Price 34€⁹⁰. The image shows a white terrine with a lid.
- Cosy&Trendy Terrine avec couvercle Porcelaine 1000 ml**: Price 8€⁹⁰. The image shows a white terrine with a lid.
- Cosy&Trendy Terrine avec couvercle Porcelaine 550 ml**: Price 5€⁹⁰. The image shows a white terrine with a lid and a 5-star rating.

On the left side of the page, there is a sidebar with the text 'Ustensile de cuisine' and a 'COMPARATEUR' section that says 'Ajouter entre 2 à 4 produits pour les comparer.' and has a 'Comparer les produits' button.

Pour mettre en place cette activité, j'ai besoin de connaître le nombre de participants.

Je me charge de l'achat d'une partie des ingrédients pour le compte de l'ASCEE, c'est-à-dire alcool, sel, poivre, huile, persil, œufs, farine, ail, herbes, échalotes, oignons, noisettes, pistaches, cranberries etc. En revanche, vous apporterez vos viandes, selon votre goût (à choisir dans la recette jointe)

Aussi, je vous demande de me dire quel volume fait la terrine que vous souhaitez réaliser :

- choix1 : 500-600ml, dans ce cas compter 250g de farce et 350-400g de viande de votre choix,
- choix2 : 1000-1300ml, dans ce cas compter 500g de farce et 600-700g de viande de votre choix,
- autres à définir....

remarques : - *Nous ne cuisons pas sur place, vous repartirez avec votre terrine prête à cuire, il vous restera à l'enfourner chez vous sur une grille, milieu de four, avec la lèchefrite en dessous remplie d'eau à mi-hauteur.*

- *Pour le transport de vos viandes et de votre terrine, prévoir une poche isotherme avec un bloc ou une bouteille d'eau congelée.*

- *Pour celles et ceux qui veulent réaliser cette recette chez eux, voici la « recette de Terrine de canard aux noisettes et aux pistaches » issue de Marmiton.org, revue et adaptée.*

Terrine de canard noisettes et pistaches

Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 60 minutes

Temps de repos : 12 heures mini

Ingrédients (pour 1 terrine) :

- 2 magrets de canard (350 g chacun minimum)	- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 g porc haché (poitrine, gorge ou farce)	- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe farine	- 2 cuillères à café de sel de Guérande
- 1 oeuf	- 2 cuillères à café de poivre concassé fin
- 1 bouquet de persil	- 2 cuillères à café de poivre vert égoutté
- 3 échalotes	- 5cl de Cognac (d'Armagnac ou de myrte)
- 2 gousses d'ail	- 60 g de pistaches
- 3 feuilles de laurier	- 60 g de noisettes concassées ou pas

Variantes

« on peut ne mettre que 120g de noisettes et pas du tout de pistaches »

« on peut remplacer les graines par des olives vertes rincées »

« on peut remplacer les graines par des cranberries et le cognac par de la myrte »

« on peut remplacer les magrets par du figatellu dans ce cas on n'ajoute pas de graines mais on peut y mettre 100g d'olives noires dénoyautées et 100g de tomates séchées coupées en petits morceaux »

« on peut remplacer les magrets par des foies de volailles ou des foies de lapins, olives vertes dans les deux cas à la place des graines et fruits »

Préparation de la recette :

Cuisson et repos : 1h de cuisson + 2h de repos au four + 1 nuit (ou 24 h) au réfrigérateur

« perso je cuis le soir je mets au frigo le lendemain matin pour manger le lendemain soir ou le surlendemain »

Détacher avec un couteau effilé la peau des deux magrets.

Strier la peau au couteau pour que le gras fonde mieux à la cuisson,

Tapisser le fond de la terrine avec les deux peaux, en remontant sur les bords.

Hacher le persil, les échalotes et l'ail.

Hacher grossièrement au couteau les deux magrets (commencer par faire des bandes puis faire des cubes et ensuite hacher au couteau) et les mélanger à la chair de porc hachée. Mélanger.

Ajouter tous les ingrédients :

- l'oeuf,
- la farine,
- le mélange persil-échalotes-ail,
- les noisettes et les pistaches,
- l'huile d'olive,
- les herbes de Provence,
- le sel et les poivres,
- le cognac,

Mélanger bien le tout jusqu'à complète homogénéité.

Poser cette farce sur les peaux dans la terrine. Appuyer. Presser. Disposer quelques feuilles de laurier à la surface.

Fermer et enfourner dans un four non préchauffé, pour 1 heure à 220/230°C (thermostat 7-8). Puis laisser la terrine dans le four éteint toute la nuit. Laisser une journée au réfrigérateur.

Bon appétit...

Stéphane