

Terrine de veau

Préparation et cuisson: env. 45 min

Marinade: env. 4 heures

Cuisson au four: env. 1π heure

Pour un moule à cake ou une terrine d'env. 5 dl, graissés, chemisés de film alimentaire pour micro-ondes

- 300 g de veau maigre faire hacher 2 fois par le boucher
- 50 g de lard à griller
- 2 c. à soupe de madère ou de marsala bien mélanger le tout dans une terrine, ajouter la viande, mélanger, couvrir et laisser mariner env. 4 heures au réfrigérateur
- 1 c. à soupe de miel de forêt
- un peu de poivre du moulin fonder le moule chemisé de film alimentaire pour micro-ondes avec les tranches de jambon en les laissant dépasser le bord, et mettre au frais
- 7 tranches de jambon cru,
- 1 tranche réservée

- 1 c. à café de beurre ou de margarine chauffer dans une casserole
- 1 petite échalote, finement hachée faire revenir
- 1 dl de cidre (fermenté) ajouter le tout, porter à ébullition, faire réduire le liquide à env. 1/2 dl, retirer la cannelle et le zeste de citron, laisser refroidir
- 1 dl de fond de veau du commerce ou de bouillon de bœuf
- 1/2 bâton de cannelle
- 1 citron non traité, seulement
- 1 lanière de zeste finement pelé
- beurre à rôtir chauffer fortement dans une poêle
- 75 g d'émincé de foie de veau saisir env. 2 min à feu très vif
- 1 c. à soupe de madère ou de marsala ajouter le tout, mélanger, retirer, laisser refroidir
- 3 feuilles de sauge, ciselées
- 2 pincées de sel, un peu de poivre
- 3 c. à soupe de crème ou de demi-crème, froids réduire en fine purée avec le foie au cutter, ajouter à la viande marinée
- 1 mangue, moitié en petits dés, moitié en fines tranches, réservées à couvert pour le décor liquide refroidi
- 3/4 de c. à café de sel ajouter le tout, bien mélanger
- 1 brin de romarin et de thym pour décorer

Disposition dans le moule: verser l'appareil dans le moule graissé, bien remplir les coins, lisser. Délicatement, taper à plusieurs reprises le moule sur un linge pour évacuer les bulles d'air. Rabattre les tranches de jambon vers le milieu, couvrir avec la tranche réservée et décorer avec les herbes. Couvrir le moule de film alimentaire pour micro-ondes et d'une feuille d'aluminium.

Cuisson: poser le moule sur un chiffon dans un plat à feu, remplir le plat aux 2/3 d'eau bouillante, cuire env. 1 1/4 heure dans la partie inférieure du four préchauffé à 150 °C. Test de cuisson: l'appareil ne cède que légèrement à la pression d'un doigt. Sortir le plat à feu, y laisser le moule env. 1 heure. Vider le liquide qui s'est formé dans le moule, démouler la terrine tiède sur un plat, laisser refroidir env. 1 heure. Conservation: à couvert, au réfrigérateur env. 3 jours, au congélateur env. 2 mois.

Chutney à la mangue

- 1 mangue, en petits dés
- 1 papaye, en petits dés
- 1 oignon, finement haché
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 30 g de sucre brut
- 1 c. à soupe de miel de forêt
- 1 citron non traité, seulement
- 1 lanière de zeste finement pelé
- 1/4 de c. à café de sel, un peu de poivre
- 1 petite mangue, en fines tranches
- 1 petite papaye, en fines tranches

porter le tout à ébullition dans une casserole, baisser le feu, cuire env. 10 min à feu doux

ajouter le tout, faire réduire env. 20 min jusqu'à ce que le chutney s'épaississe, retirer le zeste de citron. Conservation: à couvert, au réfrigérateur env. 3 jours

pour le décor

Service: couper la terrine en tranches d'env. 1 1/2 cm d'épaisseur, dresser sur les assiettes avec un peu de chutney, décorer. Servir le restant de chutney séparément.