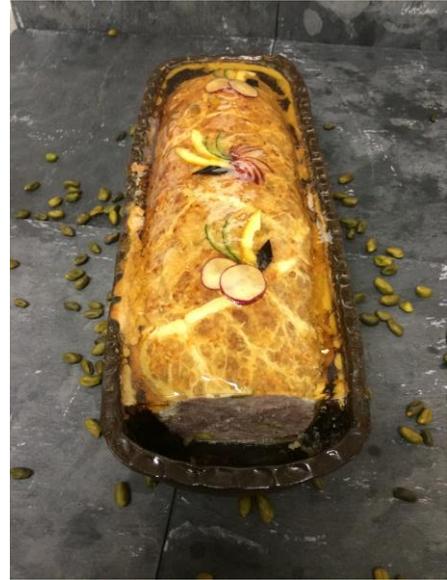


## *Terrine de faisan au foie gras*

### Ingrédients

1 faisan  
200 g de veau  
200 g de porc maigre  
250 g de foie gras frais  
1/4 l de madère  
1/4 l de cognac  
200 g de lard frais maigre  
50 g de pistaches  
truffes à volonté  
bardes de lard et gelée  
sel, poivre

### Préparation



*Remarque : commencez la préparation de la terrine au moins 2 jours avant de la servir, car les viandes doivent mariner.*

Désossez le faisan et coupez la chair en petits dés.

Coupez de la même façon le veau et le porc. Dénervez le foie gras. Assaisonnez toutes les viandes et faites-les mariner au frais dans le cognac et le madère mélangés.

Le lendemain, préchauffez le four 180°C, égouttez les viandes, réservez la marinade, passez le lard au hachoir, ajoutez l'œuf, les pistaches mondées et la marinade, salez et poivrez cette farce.

Tapissez une terrine de bardes de lard. Remplissez-la à moitié de viandes égouttées et de farce, en alternant. Au milieu, disposez le foie gras. Mettez éventuellement au centre du foie 1 ou 2 truffes en morceaux. Recouvrez le foie de viande et de farce pour achever de remplir la terrine et terminez par des bardes de lard.

Placez la terrine dans un bain-marie et enfournez pendant 50 min. Laissez refroidir. Dégustez le lendemain.

Vous pouvez à volonté démouler la terrine, la napper de gelée et la décorer de lamelles de truffes.