

La terrine de bécasses aux truffes

Pour 4 personnes :

- 2 bécasses
- 2 petites truffes entières
- 1 dl de fine champagne
- 250 g de foies de volaille
- 2 œufs entiers
- 1 barde de lard pouvant tapisser la terrine
- 1/2 cuillerée à café de sel fin
- 8 tours de moulin à poivre blanc

Cuisson au four et au bain-marie : 1 h 15 à 200°C

Plumer, flamber et vider deux bécasses. Conserver les foies, les gésiers et les intestins. Désosser minutieusement les deux oiseaux et découper des filets dans les parties les plus charnues. Mettre ces filets dans un plat ainsi que deux petites truffes et les arroser de fine champagne.

Hacher très finement tout le reste de la chair ainsi que les gésiers, les foies, les intestins et les deux cent cinquante grammes de foies de volaille. Saler et poivrer modérément. Incorporer la fine champagne dans laquelle vous avez mis les filets à macérer et, à volonté, une ou deux truffes coupées en lamelles (en réserver trois ou quatre). Lier le tout avec deux œufs entiers.

Tapisser le fond et les parois d'une terrine d'une mince barde de lard. Tasser une épaisse couche de farce, disposer les filets par-dessus et remettre une épaisse couche de farce. Garnir le dessus de trois rondelles de truffes. Recouvrir le tout d'une large barde de lard et couvrir la terrine. Mettre au four et au bain-marie. Laisser reposer au frais sept à huit jours. Servir des tranches de trois centimètres d'épaisseur environ avec une compote de pommes reinettes nature (page 47) ou un riz au lait à la cannelle (page 30).