

## Terrine de colvert aux girolles

### Pour 8 personnes :

- 1 colvert plumé, vidé, flambé et complètement désossé, soit 1,200 kg environ de chair
- 600 g de chair à saucisse non assaisonnée
- 500 g de fond de jambon blanc
- 2 gros œufs battus en omelette
- 800 g de petites girolles équeutées + 50 g de beurre
- 10 g d sel fin
- 15 tours de moulin à poivre noir
- 1/2 cuillerée à café de piment doux
- 1 fond de volaille selon les indications de la page 34
- 1 douzaine de tranches de ventrèche fraîche découennée d'1/2 cm d'épaisseur

Cuisson au four et au bain-marie : 1 h 50 à 210 °C

Préparer le fond de volaille et le mettre à cuire. Hacher grossièrement le canard, le foie, le cœur et le jambon. Dans un grand saladier, mélanger le canard, la chair à saucisse, le jambon, les œufs et l'assaisonnement. Réserver au frais.

Dans une poêle, faire revenir au beurre les champignons émincés.

Tapisser la terrine avec les tranches de ventrèche puis répartir les girolles sur le fond. Remplir la terrine avec toute la farce. Arroser avec un décilitre de fond de volaille, après refroidissement et filtrage. Recouvrir avec les tranches de ventrèche. Mettre le couvercle et luter la terrine. Mettre au bas du four et au bain-marie. Attendre vingt-quatre heures avant de consommer très frais.

Nota : cette terrine ne se conserve pas. La servir avec une salade de jeunes épinards crus ou de chicorée ou de cœur de céleri en sauce n°4 (page 12).