

TERRINE DE CHEVREUIL À MA FAÇON

Un soir d'automne, rentrer chez soi en voiture.

Culbuter un chevreuil.

Faire demi-tour afin de voir s'il y a trace du choc.

Aller chercher sa moitié et revenir sur les lieux du drame.

Fouiller le fossé à la lueur des phares.

Trouver la bestiole et la jeter illico presto dans le coffre de la voiture.

Demander à un voisin chasseur de dépecer la bête moyennant le partage de la viande.

Le lendemain réserver le cuissot et le congeler.

Récupérer un maximum de chair sur le restant de la demi-carcasse.

Partir avec sa viande chez le gentil boucher de la supérette des environs qui se chargera de hacher la viande, d'y ajouter du gras

de porc et d'assaisonner le mélange.

Il n'y a plus qu'à retourner chez soi.

Améliorer l'assaisonnement en ajoutant un verre de cognac.

Faire macérer une nuit.

Mettre en terrine et faire cuire 3 h au bain-marie dans un four à 150 °.

Déguster entre amis à la prochaine rencontre.

Recette proposée par Annick.

Mots-clés :