


Recette de Bruno LEGER

Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier Moulin à Vent – 15 avenue Paul Alduy – 66103 Perpignan cedex
Tél : 04 68 54 81 68

Terrine de Cochon Noir aux raisins secs & compotée d'oignons

POUR 8 PERSONNES

Ingrédients : 8 tranches de pain de campagne, 200g de porc maigre, 200g de lard de porc, 200g de foie de porc, 1 œuf, 20cl de Muscat VDN, 40g de raisins secs, sel, poivre.

Pour la compotée : 400g d'oignons, 1/4l de Muscat de Rivesaltes, 10cl d'huile d'olive.

Pour la décoration : raisins secs.

Préparation : la veille + 20 mn • **Cuisson :** 45mn • **Difficulté :** facile.

• **Faire gonfler les raisins** en les plongeant dans les 20 cl de Muscat VDN.

• **Préparer la terrine** en hachant la chair, le lard et le foie de porc. Ajouter l'œuf et les raisins gonflés. Assaisonner.

• **Mettre la préparation dans une terrine** et cuire au bain-marie à four chaud (180°C) 45mn. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

• **Réaliser la compotée :** émincer les oignons et les faire rissoler dans l'huile d'olive. Déglacer au Muscat VDN et laisser réduire de moitié. Réserver le jus du Muscat.

• **Faites légèrement griller** les tranches de pain de campagne. Disposer au centre de l'assiette une tranche de pain, sur le dessus une tranche de terrine. Ajouter une quenelle de compotée et parsemez de quelques raisins secs et pluches de persil.

Le Conseil du Sommelier

En guise d'apéritif ou d'entrée, cette terrine s'accompagne d'un verre de Muscat VDN tout jeune et très frais. On le choisira riche et complexe de fruits exotiques, puissant sur des notes de miel et pain d'épices et doté d'une pointe finale garrigue.



Terrine de Cochon Noir aux raisins secs & compotée d'oignons



L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.