

Terrine végétarienne

Traditionnellement à Noël on mange en entrée du foie gras, des huîtres, et des spécialités de Noël que ne mange pas une végétarienne et c'est le cas de ma belle fille. Pour qu'elle ait également une entrée festive j'ai préparé cette terrine sans viande que j'ai trouvée très bonne et festive grâce aux pistaches. Même les non végétariens ont apprécié.



Ingrédients: Pour 6 – 8 personnes

40 g de cèpes séchés (funghi porcini)
400 g de pommes de terre épluchées
400 g de courge butternut épluchée
100 g pistache émondées non salées
1 piment rouge épépiné et émincé
2 gousses d'ail pressées
1 cs de bicarbonate
1½ cc de thym séché
1 cc de piment de Cayenne
3 cs d'huile d'olive
1,5 cc de sel
250 g de yaourt à la Grecque
4 petits œufs
100 g de Parmesan râpé
un grand moule à cake huilé à l'huile d'olive

Préparation:

Réhydrater les cèpes pendant 20 minutes dans de l'eau chaude. Préchauffer le four à 200°. Râper les pommes de terre et la courge et mélanger dans un grand saladier. Ajouter le piment rouge et la moitié des pistaches. Essorer les cèpes (on peut garder le liquide pour un potage ou un risotto). Hacher la moitié et ajouter au mélange pommes de terre et courge.

Mélanger l'ail, l'autre moitié des cèpes et des pistaches, le bicarbonate, le thym, le piment de Cayenne, l'huile d'olive et le sel dans le robot et réduire en purée. Ajouter le yaourt, les œufs et le fromage Parmesan jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Verser la sauce sur le mélange pommes de terre et courge et mélanger. Verser dans le moule à cake et cuire au four pendant 75 minutes. Vérifier à mi cuisson si le dessus ne brûle pas et couvrir éventuellement avec une feuille d'aluminium.

Laisser reposer la terrine pendant 10 minutes. Détacher les côtés des parois avec un couteau et démouler sur une grille.

Même pour les non végétariens ! Mais la quantité est trop importante, puisque je l'ai servi comme une des entrées parmi d'autres au repas de Noël. La prochaine fois je prépare cette terrine avec la moitié des ingrédients.

Recette de Janneke Vreugdenhil



Terrine de poires au chocolat de Rodolphe Paquin



6 poires bien mûres mais fermes
500 g de chocolat noir à 70 %
de cacao
20 g de cacao en poudre type
Van Houten
7 dl de crème liquide
50 g de beurre salé
50 g de sucre en poudre
1 g de piment d'Espelette

- Eplucher les poires les couper en deux, ôter le trognon.
Rôtir dans une grande poêle les demi-poires au beurre salé,
avec le sucre, jusqu'à ce qu'elles caramélisent.
Dès qu'elles sont cuites (tester avec une pointe de couteau)
les retirer de la poêle et les réserver.
Préparer la ganache. Verser la crème dans la poêle, ajouter
le cacao en poudre, porter à ébullition.
Concasser le chocolat dans un saladier, ajouter le piment
d'Espelette. Verser le contenu de la poêle, bien mélanger pour
faire fondre tout le chocolat.
Dans une terrine chemisée au préalable, verser 2 centimètres
de ganache. Déposer quatre demi-poires sur le dessus
Recommencer l'opération trois fois en terminant par la ganache.
Laisser prendre au réfrigérateur 6 à 12 heures.
- Servir avec une crème anglaise et de la fleur de sel
à disposition. Quelques grains sur chaque tranche de terrine
en exaltent encore la saveur.



Terrine de volaille aux abricots secs de Rodolphe Paquin



330 g de foies de volaille
170 g de blanc ou de filet
de volaille,
250 g d'échine de porc
250 g de gras de porc
35 g d'abricots secs

15 cl de crème liquide
4 cl d'armagnac
12 g de sel
5 g de poivre du moulin
1 g de piment d'Espelette

- Faire mariner les viandes en cubes ou en morceaux avec le sel, le poivre, le piment et 1 armagnac, entre 3 et 24 heures au réfrigérateur. Passer les viandes au hachoir, grille de diamètre 7 millimètres, dans l'ordre suivant : foie, blanc et échine, gras de porc
Passer également les abricots au hachoir, en les intercalant entre deux viandes.
Mélanger, dans un grand saladier, le hachis et la crème.
Transvaser dans une terrine d 1,2 litre.
Faire cuire au bain-marie au four préchauffé à 200 °C, 35 minutes à couvert puis 35 minutes à découvert.