







TERRINE D'OURS & CANARD

SÉRIE: GASTRONOMIE

			
Moyen	24 Heures	Lunch/Souper	6-8 Portions

Cuisiner le territoire, c'est laisser le temps aux ingrédients de se parler. Dans cette recette, l'ours s'unit au caractère du canard, tandis que les canneberges, le poivre des dunes et le whisky ajoutent une profondeur et une finesse à cette harmonie boréale.

INGRÉDIENTS

- 700 g de viande d'ours noir
- 350 g de gras de porc
- 150 g de cœurs de canard
- 150 g de foies de volaille (coupés finement au couteau)
- 100 ml de whisky Franklin Origin 67/33 (pour la macération)
- 1/4 tasse de canneberges séchées
- 2 c. à thé de poivre des dunes (moulu)
- 1.5 c. à thé de baies de genièvre (concassées)
- 20 g de sel de mer fin
- 8 g de poivre noir moulu
- 2 échalotes françaises ciselées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe de thym frais
- 2 œufs
- 80 ml de crème 35 %

Gelée

- 1.25 tasse d'eau
- 1/2 tasse de whisky Franklin 67/33
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1 sachet (7 g) de gélatine neutre en poudre

ÉTAPES

Hachage :

Passez la viande d'ours, le gras de porc et les cœurs de canard au hachoir à la grosse grille. À part, coupez les foies de volaille finement au couteau.

La macération (12-24h) :

Dans un grand récipient, mélangez toutes les viandes (hachées et coupées) avec les canneberges, les épices et le whisky Franklin. Laissez reposer au froid pour que la douceur de l'ours s'imprègne bien des arômes.

La liaison :

Le lendemain, incorporez les échalotes, l'ail, le thym, les œufs et la crème à la mûlée. Travaillez la masse vigoureusement à la main jusqu'à obtenir une texture bien collante.

La cuisson :

Tassez la préparation dans une terrine. Faites cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 150 °C (300 °F) jusqu'à ce que la température interne atteigne 70 °C (160 °F).

Le repos :

Laissez refroidir la terrine à température pièce, puis placez-la sous presse au réfrigérateur pendant au moins 12h.

La gelée de finition :

Dans une casserole, combinez l'eau, le whisky et le sirop d'érable. Portez le mélange à ébullition, puis retirez immédiatement du feu. Ajoutez le sachet de gélatine et fouettez légèrement pour l'incorporer parfaitement.

Le montage final :

Laissez tiédir la gelée, puis coulez-la sur la terrine froide. Remettez au réfrigérateur environ 4h pour laisser la gelée figer avant de trancher et de servir.

