



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Terrine de chevreuil aux pommes

La Recette de
Jeannine

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de porc (gorge ou échine)
500 g de chevreuil
1 pomme fruit

1 cuil. à café de calvados ou d'eau de vie
20 g de sel, 3 g de poivre, quatre épices
4 échalotes
3 œufs

La Recette :

Hacher la viande. Émincer très finement la pomme et mélanger tous les ingrédients. Tapisser la terrine de barde de lard ou de crépine, remplir et bien tasser. Couvrir et faire cuire au bain-marie à four moyen (180°C) pendant 1 heure environ (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Les conseils de Jeannine

Entrée du Haut agenais Périgord



©Bienvenue en haut Agenais Périgord©