



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

Terrine de chevreuil aux pruneaux

La Recette de

Jeannine

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de porc (gorge ou échine)

500 g de chevreuil

quelques pruneaux (10-15 selon la grosseur)

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 les pruneaux 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©