

... Terrine charcutière ... aux trompettes de la mort

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 25 MIN

pour 4 personnes

- > 100 g de trompettes de la mort
 - > 1 blanc de poulet
 - > 5 cl de porto
 - > 1 oignon
 - > 1 cuill. à café d'huile d'olive
- > 400 g de steak haché à 5 % de matières grasses
 - > 1 œuf
 - > 2 feuilles de laurier
 - > 4 tranches de pain de son
- > sel et poivre du moulin

☆ Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).

★ Rincez les trompettes de la mort, essuyez-les et coupez-les en morceaux. Coupez le blanc de poulet en dés, mettez-les dans un bol et recouvrez-les de porto.

☆ Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 3 minutes, sans cesser de remuer.

★ Dans un saladier, malaxez la viande hachée crue avec l'œuf. Ajoutez l'oignon cuit, les morceaux de champignons, les dés de poulet et assaisonnez.

☆ Mettez la préparation dans une terrine de 25 cm sur 10 cm tapissée de papier sulfurisé. Déposez les feuilles de laurier dessus, couvrez et faites cuire 20 minutes.

★ Laissez la terrine complètement refroidir, réfrigérez et servez-la avec des tranches de pain de son.