

## TERRINE DE CANARD AUX NOISETTES

1 magret de canard de 250g  
100g de noisettes décortiquées et mondées  
100g de jambon blanc  
200g de blancs de volaille  
40g de mie de pain blanc  
3 cuil à soupe de lait  
1 échalotte  
1 gousse d'ail  
3 cuil à soupe de cognac  
2 feuilles de gélatine  
1 oeuf  
1/2 cuil à café de quatre-épices  
1 cuil à café de poivre

Allumez le four, th 5 (110°). Faites dorer les noisettes. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une petite casserole, faites chauffer le lait et le cognac sur feux doux. Ajoutez la mie de pain en l'émiettant et mélangez 2' jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Retirez la peau du magret de canard et coupez la chair en lamelles de 1 cm d'épaisseur.

Salez. Parsemez de poivre consassé. Coupez les blancs de volaille et le jambon en cubes et mettez-les dans le bol d'un robot. Ajoutez la mie de pain mouillée, sel, poivre et quatre-épices. Mixez 30 secondes à grande vitesse.

Egouttez les feuilles de gélatine et faites-les fondre dans une petite casserole sur feux doux. Versez-les dans le bol du robot. Ajoutez l'oeuf et mixez encore 30 secondes.

Versez la préparation dans un saladier, ajoutez les noisettes et mélangez.

Huilez une terrine en porcelaine de 1 litre et étalez-y une fine couche de préparation aux noisettes. Couvez-la de lamelles de canard. Continuez ainsi en terminant par une couche de préparation aux noisettes. Tassez bien. Huilez le dessus et couvrez. Laissez cuire 1h 45.

Lorsque la terrine est cuite, laissez-la refroidir puis réservez-la au réfrigérateur. Laissez-la reposer au moins 12 h avant de servir à température ambiante, en tranches, accompagnée de cornichons, d'oignons et de cerises au vinaigre, de pain grillé et d'une salade.

## TERRINE DE CANARD AUX NOISETTES

250 g duck breast  
100g nuts  
100g ham  
200g chicken breast  
40g bread crumbs  
3 tablespoons milk (almond milk)  
1 shallot  
1 clove of garlic  
3 tablespoons cognac  
2 leaves of gelatine  
1 egg  
1/2 teaspoon of 4-épices (pepper, cloves, nutmeg, ginger)  
1 teaspoon pepper

Preheat the oven to 110°.

Roast the nuts.

Soak the gelatine leaves in cold water

In a small pan, heat the milk with the cognac on low heat. Stir in the bread crumbs mixing well.

Take away the duck skin and slice the breast (1 cm thick). Add salt and pepper.

Cut the chicken breast and the ham and blend them with the bread crumbs, salt, pepper and spices.

Strain the gelatine leaves and melt on low heat. Add them to the chicken and ham mixture and blend. Add garlic, shallot, egg and blend again.

Put the mixture in a bowl and add the nuts.

Oil the terrine and spread a thin layer of the mixture. Cover with the slices of duck. Fill the terrine ending with the nuts mixture.

Oil the top, cover and bake for 1h45.

Cool and keep in the fridge for 12 hours before eating.

## Instructions

1. Melt the butter in a skillet or sauté pan over medium heat. Add the onions and cook until soft taking care not to let the onions brown. Add the garlic and cook for an additional minute. Remove from the heat, add the brandy and let cool while you proceed with the recipe.
2. Preheat the oven to 350 degrees.
3. Combine the meats in a large mixing bowl. Add the onion mixture, and remaining ingredients except bacon. Mix thoroughly. This is much easier done in a stand mixer with the paddle attachment. Fry a quarter-sized patty, check for seasonings and adjust if necessary.
4. Using the back side of a knife, stretch the bacon to about twice its length. Line a terrine or loaf pan with bacon strips. Cut strips in half to line the short ends. Allow the ends of the bacon to drape over the sides of the pan. Pack the meat mixture into the terrine or loaf pan making sure not to leave any air pockets in the mixture. Press down evenly molding a slightly mounded top. Fold the overhanging bacon strips over the top and sides of the mixture adding additional strips to the top only if needed.
5. Cover the top with a piece of parchment paper, then cover the terrine with foil.
6. Put the terrine in a roasting or baking pan and pour enough boiling water in the pan to come about halfway up the sides of the terrine. Place in the oven and cook for 1 to 2 hours. You'll need to test the mixture with a meat thermometer to judge when cooking is complete. Mixture should be at 160 degrees to be fully cooked.
7. Remove the terrine from the water and cool completely at room temperature. Place a heavy can, a foil-wrapped brick or some other heavy object on top of the terrine and refrigerate overnight.
8. Slice and serve with baguette, Dijon mustard, and cornichons.