

# 1. TERRINE DE LENTILLES CORAIL A L'ORANGE ET GAMBAS



## Pour 6 personnes :

600 gr de lentilles corail  
12 Gambas  
150 gr de petits pois  
50 cl de jus d'orange ou pamplemousse

*Macon Villages 2009*  
*Domaine des deux Roches*

1 branche de romarin  
8 feuilles de gélatine ou 5gr agar-agar  
**Sauce :** 100g sucre + jus 2 oranges + anis étoilé

- Cuire les lentilles dans 2 litres d'eau pendant environ 10-15 minutes avec une gousse d'ail.
- Bien égoutter (en pressant dans un chinois) et réserver.
- Pocher les gambas 6-7 minutes dans le jus d'orange avec une branche de romarin. Puis égoutter.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Mélanger le jus d'orange avec la gélatine et les lentilles. Rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les petits pois à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée) et refroidir aussitôt.
- Chemiser le moule (légèrement mouillé) avec du papier film et disposer au fond une couche de lentilles, puis des petits pois et des gambas. Renouveler l'opération (terminer avec des lentilles). Rabattre le film et faire prendre au froid pendant 24 heures.

**Sauce :** faire cuire au caramel un peu de sucre (chauffer à sec) et déglacer avec le jus d'orange et laisser réduire avec un peu d'anis étoilé (ça doit épaissir un peu). A la fin ajouter un peu de sel et poivre.

**Notes :** nous avons pris du agar-agar, et à mon avis il y en avait trop (16gr de gélatine me paraît vraiment trop)

Nous n'avons pas mis le romarin et le tout était un pouillème fade (sans la sauce, la sauce est excellente et a tout attrapé)

Présenter avec la sauce et un peu de vinaigre balsamique à l'orange

La sauce est vraiment bonne, elle irait sûrement bien avec une terrine au canard peut-être.

## 2. TERRINE DE VEAU A LA SAUGE ET AUX NOIX



**Pour 8 personnes :**

*Moulin à Vent 2009 Brun*

800 gr de noix de veau  
250 d'échine de porc  
3 petits oignons  
1 œuf

100 gr de mie de pain  
100g de cerneaux de noix  
3 cas de vin blanc, 2 d'Armagnac  
15g de sel, 4g de poivre, muscade.

- Eplucher et émincer les oignons et les faire revenir avec la sauge (démarrer à froid pour éviter le brunissement).
- Hors du feu, ajouter la mie de pain trempée dans le vin et l'armagnac.
- Hacher (ou faire hacher par le boucher) le veau et le porc, ajouter l'œuf et la farce aux oignons ainsi que les cerneaux de noix.
- Chemiser la terrine de crépine et verser la farce. Déposer la sauge sur le dessus et refermer la crépine.
- Mettre le couvercle et cuire au bain marie à 170°C pendant 1 h 30.
- Laisser reposer au frigo 2 jours.

**Notes :** nous avons mis la viande par couches, et nous avons mis les noix entre les couches  
Au fond du bain-marie mettre un sopalin pour que celui-ci ne gicle pas.

## TERRINE D'ABRICOTS A LA LAVANDE, CREME ANGLAISE LAVANDE



### Pour 6 personnes :

1,5 kg d'abricots  
250 gr de sucre (ou un peu moins)  
50 cl d'eau ou vin blanc, jus d'orange, ...  
Lavande séchée  
2 gousses de vanille  
6 gr d'agar agar

*Muscadelle 2008, Plageoles*

### crème anglaise :

½ litre de lait  
4 jaunes d'œuf  
125 gr de sucre  
Lavande

- Couper les abricots en morceaux, fendre et gratter la vanille. Déposer dans les abricots.
- Déposer environ 100 gr de sucre et un filet d'eau, puis cuire quelques minutes les abricots.
- Faire un sirop avec l'eau et le sucre restant et porter à ébullition, puis infuser la lavande quelques minutes. Filtrer.
- Ajouter l'agar agar et porter à ébullition (en fouettant – attention ça mousse).
- Mélanger le sirop et les abricots.
- Chemiser une terrine de film, disposer le mélange et faire prendre au froid 24 heures.
- Blanchir les jaunes et le sucre (juste blanchir, pas faire mousser).
- Faire bouillir le lait et la lavande. Infuser quelques minutes puis filtrer.
- Verser le lait très chaud sur le mélange jaune/sucre et cuire à la nappe à 84°C. Refroidir en touillant (le Kenwood serait sûrement idéal pour cela).

**Notes :** il y avait trop de liquide, en partie on doit pouvoir utiliser le jeu généré par la cuisson et mettre moins de gélatine (ou agar-agar), c'est vraiment meilleur quand c'est à peine pris. Peut-être faire des portions individuelles. On peut aussi remplacer les abricots par de groseilles ou autres fruits rouges (crus).

A la nappe : faire un trait sur une cuillère à bois, quand le trait reste, c'est bon.

C'est une terrine très vite fait.

S'il y a un reste d'abricots (il y en a bcp pour une terrine normale) en faire un coulis

### **Quelques généralités :**

- L'avantage de l'agar-agar sur la gélatine : la masse prendra dès qu'elle passe sous 45°
- Une terrine doit refroidir lentement, sinon elle aura la tendance de durcir trop
- Pour pouvoir couper (par exemple des oignons) vite. Il faut tenir la chose à couper en courbant les doigts autour, puis laisser glisser le couteau le long du dos des doigts pour ainsi éviter que le couteau puisse toucher les bouts des doigts plutôt que la chose à couper.

Mestrallet