

## **TERRINE DE CERF**

### **pour 8 personnes**

2	échalotes
1 bouquet	ciboulette
5 c.s.	huile d'olive
500 gr.	filet de cerf
1 c.s.	bouillon de légume en poudre
5 dl.	vin rouge corsé
2 dl.	crème entière
5 feuilles	gélatine
400 gr.	cornes d'abondance, bolets, chanterelles
1	échalote
1 bouquet	persil
2 c.s.	huile olive
2 c.s.	beurre
2 dl.	vin blanc

### **Terrine**

- 1) Plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- 2) Couper le cerf en petits morceaux
- 3) Couper les échalotes
- 4) Faire revenir l'échalote dans l'huile d'olive avec la ciboulette coupée très fin.  
Ajouter le cerf et dorer chaque morceau
- 5) Ajouter le vin et le bouillon, couvrir et laisser cuire à feu doux durant 1 heure
- 6) Eteindre le feu, ajouter la crème et laisser couvert sur la plaque éteinte durant 10 minutes.
- 7) Mixer le cerf dans la casserole encore chaude
- 8) Verser le mélange dans un moule à terrine, ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger à la spatule.
- 9) Laisser refroidir un après-midi ou une nuit, d'abord dehors au frais puis dans le frigo.

### **Accompagnement**

- 1) Laver les champignons et hacher très fin l'échalote et le persil.
- 2) Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive, 2 c.s. de beurre et un peu de persil. Ajouter les champignons, les brasser un moment à feu vif puis laisser étuver à feu doux environ 20 minutes dans 2 déci de vin blanc jusqu'à ce que le jus soit un peu réduit.

Couper la terrine en tranches d'un petit centimètre d'épais et, en accompagnement, le mélange de champignons. Assaisonner, servir.