

Roulade maïs-stibizer au cognac et terrine de gibier à plume aux abricots

INGRÉDIENTS

400 g Magrets de corneille, de pie ou/et de geai
5 g Huile de colza
200 g Viande de gibier sauvage (par exemple, dans cette recette, un cœur de cerf)
100 g Oignons
5 g Ail
40 g Bolets

3dl Crème 35%
1dl Vin blanc
0,3 dl Alcool fort (cognac)
150 g Poitrine de volaille comme «emballage» pour les roulades/galantines
Assaisonnement: sel, poivre, herbes fraîches et un peu d'orange râpée
50 g Insertions: grains de maïs ou abricots séchés

Travaux préparatoires:

- 1** Peser tous les ingrédients, laver, éplucher et couper les magrets de corneille et de geai, éventuellement couper les parties indésirables (comme des tendons, etc.).
- 2** Couper les bolets, les oignons, l'ail et couper en gros cubes la viande de gibier sauvage.
- 3** Chauffer la poêle, ajouter l'huile de colza et faire rôtir à point le gibier sauvage. Insérer également les oignons, l'ail et les bolets que vous déglacez au vin blanc et au cognac.
- 4** Réserver les ingrédients chauds sur un plateau. Bien assaisonner avec du sel, du poivre et des herbes et les pelures d'oranges râpées, y ajouter les magrets de corneille et de geai, et laisser reposer au moins pendant 2 heures, couvert, dans le réfrigérateur.
- 5** Couper la poitrine de poulet et l'aplatir avec une hachette ou un grand couteau à viande (ce travail peut aussi être accompli par le boucher). Mettre l'escalope mince de poulet sur une feuille de plastique alimentaire, l'assaisonner et réserver au froid.

La farce:

- 6** Passer le mélange gibier sauvage – oignons – magrets de corneille et de geai dans le hachoir.
- 7** Ajouter de la crème à la masse et éventuellement rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Préparation des roulades:

- 8** Assaisonner les escalopes minces de poulet avec du sel et du poivre. Étaler une fine couche de farce sur un film de plastique.
- 9** Enrouler et fixer sur les côtés avec un nœud ou une ficelle. Éventuellement, pour plus de sûreté, emballer encore une fois avec un deuxième film alimentaire ou une feuille d'aluminium.
- 10** Laisser pocher dans le bain d'eau à environ 75° C. Temps de cuisson d'environ 40 minutes. Laisser refroidir avec l'eau.

Fabrication de la terrine:

- 11** On peut enrouler la farce directement dans une forme ou l'étaler sur un film alimentaire ou l'enrouler dans du jambon cru, des feuilles de bette, etc. Ensuite laisser pocher jusqu'à l'atteinte d'une température de 72° C. Laisser refroidir la forme dans la chambre froide.

Dresser:

- 12** Débaler la roulade ou la terrine et la couper. Garnir avec des salades. Comme sauces se prêtent des sauces aigres-douces aux fruits, un chutney de rhubarbe-gingembre ou un cranberry-poivre-coulis.

