Terrine de pintade à l'abricot

Préparation : 1 h 30 mn
Cuisson : 2 h
Pour 8 à 10 personnes

1 pintade de 1 kg 500
250 g d'abricots secs
400 g d'échine de porc fraîche 250 g de lard gras demi-sel
1 petite crépine - 1 œuf
2 cuillerées à soupe de crème fraîche double
1 cuillerée à soupe d'armagnac ou de cognac
1 brin de thym, 2.feuilles de laurier
1 pointe de quatre épices, sel, poivre

1 terrine d'une contenance de 1,5 kg

Enlever la peau de la pintade et la désosser à l'aide d'un couteau pointu. Réserver les os. Couper la chair en bandes de la grosseur d'une frite moyenne. On doit en obtenir 600 à 700 g. Mélanger ces bandes à 10 g de sel.

Désosser l'échine de porc, la couper en bandes de la même grosseur que celles de la pintade. Les assaisonner avec 5 g de sel, ajouter l'armagnac ou le cognac, bien mélanger. Réserver aussi les os.

Retirer la couenne et les cartilages du lard gras demi-sel, le couper en petits cubes. Faire tremper la crépine dans de l'eau froide.

Mettre dans une casserole moyenne avec les os et les ailerons de la pintade, l'os de l'échine, la couenne du lard, le thym, le laurier. Recouvrir le tout d'eau froide, ajouter 10 g de sel et faire cuire doucement à léger frémissement pendant une heure. .

Hacher au robot les cubes de lard avec le foie et le gésier de la pintade, en marquant une petite interruption au départ. Lorsque la préparation est bien fine, incorporer l'œuf entier, la crème fraîche, les quatre épices et du poivre.

Dédoubler les abricots secs en les coupant par la moitié. Disposer dans la terrine une couche de bandes de pintade et d'échine en les alternant. Placer au centre et sur toute la longueur une rangée d'abricots.

Recouvrir d'une couche de farce puis d'une autre couche de bandes de pintade et d'échine. Disposer une rangée d'abricots secs de chaque côté. Recouvrir à nouveau de farce.

Faire une nouvelle couche de pintade et d'échine et poser au centre une rangée d'abricots secs. Terminer par la farce. Bien tasser et couvrir avec la crépine bien épongée. Laisser reposer la terrine au réfrigérateur pendant deux heures.

Faire cuire la terrine dans un bain -marie au four moyen th. 6 - 180°, pendant 2 heures. Pour vérifier la cuisson, enfoncer une lame de couteau au centre de la terrine ; elle doit ressortir chaude. La retirer du four. Passer le jus de cuisson des os de pintade et d'échine et le verser sur la terrine. En refroidissant, il formera la gelée.

Pour servir, trancher la terrine de pintade et la présenter sur des assiettes ou sur un plat de service en le décorant de gelée et de petites feuilles de salade.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape blanc, vieux.