

La Marmite de Claude

TERRINE D'AGNEAU

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*1 kg d'agneau désossé (épaule, collier, quasi, etc)
40 g de lard gras frais
15 tranches très fines de lard de poitrine fumée
10 cl de crème fraîche
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
4 oeufs
1 petit bouquet de menthe fraîche
thym, laurier
1 petit verre de marc
sel, poivre
quatre épices*

RECETTE

*Couper 350 g d'agneau en dés de 1/2 centimètre de côté environ.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et jeter les dés de viande dedans.
Ils doivent juste y revenir quelques instants s'en prendre vraiment couleur.
Les égoutter et les mettre dans une jatte, arroser de marc et parfumer de menthe fraîche ciselée (une cuillère à soupe).
Mêler bien le tout et laisser mariner 1 heure.
Préchauffer le four à 175 °.
Pendant ce temps, hacher le lard gras et le reste d 'agneau.
Retirer la couenne des tranches de lard fumé.
Assaisonner le hachis avec sel, poivre, quatre-épices, puis ajouter les oeufs entiers, les uns après les autres, et la crème fraîche (3 ou 4 cuillerées à soupe).
Goûter après avoir bien mélangé le tout, rectifier l'assaisonnement si besoin est.
Foncer la terrine avec les tranches de lard fumé, mélanger le hachis et les dés de viande marinée, le jus et la menthe.
Remplir la terrine.
Couvrir avec les tranches de lard, poser 1 feuille de laurier et 1 bouquet de thym sur le dessus, mettre le couvercle.
Placer la terrine dans un plat contenant de l'eau chaude.
Enfourner, mettre à cuire 2 heures.
Servir froid accompagné de quelques feuilles de menthe fraîche.*