

Terrine de champignons à l'ail noir



Ingrédients pour 1 terrine (environ 6 personnes) :

- 1 kg de champignons frais ou 600 g de champignons précuits ou confits, l'idéal est d'utiliser un mélange de champignons pour avoir des textures et des saveurs différentes. Pour ma part j'ai utilisé des cèpes confits à la graisse d'oie qui apportaient une texture crémeuse et beaucoup de parfum, des shiitakés frais assez fermes pour apporter de la mâche et du parfum et enfin des champignons de paris frais pour un peu plus de volume et de texture.
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 càs de matière grasse (j'ai utilisé de la graisse de canard parce que le Périgord c'est la vie mais toute autre matière grasse convient)
- 2 gousses d'ail noir
- Sel et poivre

Préparation :

Retirer les impuretés sur les champignons idéalement en les brossant pour éviter qu'ils se gorgent d'eau. S'ils sont très terreux passez les à l'eau un par un pour éviter qu'ils y restent trop longtemps.

Dans un premier temps il faut précuire les champignons séparément dans de la matière grasse (sans couvercle) sans les remuer trop fréquemment pour les laisser dorer et rendre leur eau de végétation.

Une fois bien desséchés et cuits à cœur, préchauffez votre four à 180°C. Batre ensuite dans un saladier les 4 œufs avec la crème liquide pour faire un appareil à crème prise (hop petit terme technique). Tranchez l'ail noir en fines lamelles.

Dans un plat à cake, commencer le montage de la terrine. Verser un peu d'appareil au fond de la terrine puis déposez un étage de champignons, quelques lamelles d'ail noir en les serrant bien puis recommencer en pressant au fur et à mesure pour éviter de laisser de l'air entre les couches. Finir avec de l'appareil pour recouvrir les champignons. Enfourner environ 30 minutes jusqu'à ce que la terrine soit dorée et que la pointe d'un couteau ressorte assez sèche.

Laisser tiédir et servir en tranches épaisses. Vous pouvez aussi poêler les tranches.

Bon appétit !

PS : Si vous utilisez des shiitakés il est important de bien les cuire à cœur car ils sont toxiques consommés crus.