

www.grelinettecassolettes.com

Pays : France  
 Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

## Faire ses Terrines

On entre dans la gourmandise et le plaisir de partager de bonnes choses. Ce livre propose 65 recettes de terrines, pâtés et charcuteries faites maison.

On y trouve tout le savoir faire qui convient : pas à pas, conseils pratiques et générosité des explications.

Les spécialités régionales sont mises à l'honneur (foie gras du Sud ouest, boudin percheron), une certaine convivialité aussi...



Dans une première partie l'auteur, Franck Schmitt, qui tient un concept store dans sa maison percheronne (regroupant une brocante, un salon de thé, une cabane d'hôtes et une boutique de créateur appelée "chez nous campagne") nous donne de vrais bons conseils pour commencer.

On apprend à choisir les viandes (de qualité, fraîches et rouges, et faisandées avec précaution pour les gibiers), à rassembler le bon matériel (et emprunter ce qu'il faut à des voisins ou des amis avant de se lancer dans des achats de hachoir manuel, d'entonnoirs, d'un stérilisateur)... On s'y connaît un peu plus en terrines (en terre cuite, en porcelaine, à vis) et autres bocaux. Et on apprend la patience pour cheminer vers la maturation des préparations, qui sont aussi un secret de fabrication.



Au Sommaire :

www.grelinettecassolettes.com  
Pays : France  
Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

On apprend à réaliser des Terrines fraîches et on commence par un pas à pas qui donne les bases d'une vraie bonne terrine. Puis suivent les terrines de lapin, (terrine de Lapin aux figues, Terrine de lièvre aux baies roses...), à la volaille (Petites terrines de poulet aux fines herbes, Terrine normande de poule aux pignons...), au gibier (Terrine de sanglier au vin rouge, Terrine canadienne de chevreuil aux cranberries), du boucher (Pot au feu en gelée, Terrine de filet mignon aux oignons rouges et miel)...

Puis on réalise des Pâtés et terrines à conserver (on apprend à stériliser avec un pas à pas très détaillé) comme un Pâté de dinde aux quatre épices, Une mousse de canard au foie gras, Un pain de jambonneau aux dattes...

La troisième partie est consacrée aux rillettes (avec encore un pas à pas) : Les vraies rillettes du Mans, Rillettes de canard au foie gras et aux pommes, Poulette en rillettes au Calvados)...

Suivent les Charcuteries maison. Cette fois le pas à pas explique comment faire des saucisses. Boudins, jambon et saucisses, confits sont passés en revue détaillée.

Enfin on apprend tout du foie gras et des terrines festives (Foie gras au poivre, Foie gras cuit au court bouillon, Pressé de foie gras aux fruits, galantine de dinde aux légumes primeurs, pâté de Pâques en croûte et à l'oeuf...



Ce que j'aime dans ce livre, ce sont bien sur les recettes. Je vous en ai cité quelques unes mais il y en a 65. Elles sont très diversifiées. Pour chacune les étapes sont très détaillées, les temps de préparation, de cuisson et réfrigération sont bien clairs, des encarts permettent de mieux comprendre un ingrédient, un tour de main...



Mais surtout ce que j'apprécie c'est le détail des gestes abondamment illustré de photos. Comme ici, avec l'étape de la récupération de la graisse au sortir du four...

# Grelinette et Cassolettes

www.grelinettecassolettes.com

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)



J'aime ce livre parce qu'il répond aux interrogations techniques avec clarté. La réalisation des conserves demande un savoir faire précis, tout comme celui des saucisses. du boudin blanc aux épices, du saucisson sec de campagne...



Enfin dans ce livre qui sonne juste, ce que j'apprécie aussi c'est l'ambiance. On a l'impression d'être aux côtés d'un ami qui nous transmettrait son savoir faire avec bienveillance. On peut se lancer dans l'aventure des préparations, on se sent épaulés !



Faire ses Terrines, Pâtés, Foies gras et Charcuteries maison

Franck Schmitt

24 cm x 17 cm

144 pages

Mars 2015

ISBN 9 782841 387298

19, 90 €

Editions Ulmer