

Terrine de chou vert à la viande

Pour une terrine de 18 sur 10 centimètres :

1 chou vert
1 oignon
2 carottes
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
le zeste d'une orange
420 g de pulpe de tomates
10 cl d'eau
310 g de saucisse de Toulouse
300 g de boeuf haché
1 gousse d'ail écrasée
Thym, laurier
Sel, poivre, piment d'espelette
1/4 de cuillère à café de quatre-épices

Préparation :

Effeuille le chou, enlever un peu de côte sans abîmer la feuille.
Faire chauffer de l'eau dans un grand faitout, lorsqu'elle est chaude y mettre les feuilles, les faire blanchir 15 minutes.
Égoutter. Réserver.
Peler et couper les carottes et l'oignon en petits dés.
Dans une sauteuse faire chauffer l'huile, ajouter les légumes, les faire fondre à feu doux 10 minutes.
Retirer la peau de la saucisse.
Ajouter la viande et la chair à saucisse aux légumes, faire revenir une dizaine de minutes.
Ajouter le zeste d'une orange, la pulpe de tomates, 10 cl d'eau, le bouquet garni, l'ail écrasé, le piment d'espelette, les quatre-épices, saler et poivrer.
Laisser mijoter à découvert 20 minutes en remuant régulièrement.
Tapisser une terrine avec les feuilles de chou, verser sur un centimètre, la sauce de viande, plier une feuille de chou en deux, la poser sur la sauce, continuer ce montage en millefeuille jusqu'à ce n'y ait plus de sauce, terminer par une feuille de chou.
Faire cuire au four 30 minutes à 180°.
Déguster chaud ou froid.