



Un engagement fort

**PHILIPPE  
WAGNER**  
Par respect du goût

*Je partage avec vous ma  
préoccupation permanente  
de naturalité et de santé*

*P. Wagner*

## IDÉE RECETTE

# Terrine en gelée de saucisse de Morteau IGP, carottes et lentilles

### Pour 1 terrine

Préparation : 60 min. • Cuisson : 40/45 min. • Repos : au frais 12 heures minimum. • Cette recette demande de la patience, n'hésitez pas à la préparer en plusieurs fois. • Une fois terminée, votre terrine se conservera 4 à 5 jours au frais.

### Ingrédients

2 saucisses de Morteau Philippe Wagner • 100 g de lentilles vertes • Une botte persil plat ciselé (conserver les queues pour aromatiser la cuisson) • Une petite botte de carottes (environ 600 g) • 1 gros oignon jaune • 3 gousses d'ail • Un litre de gelée mère très concentrée (3 sachets de gelée pour un litre d'eau)

### Préparation

- 1 • **Chemiser** un moule à terrine (ou a cake) de film alimentaire en l'humidifiant légèrement afin que le film glisse bien dans le moule. Cette étape vous aidera à démouler votre terrine en fin de recette.
- 2 • **Cuisson des éléments de la terrine** : Dans un premier temps, cuire ensemble les saucisses IGP Morteau Philippe Wagner, les carottes, l'ail, l'oignons et les queues de persil (réunies en botte) dans un grand volume d'eau frémissante pour environ 30 minutes. Attention, l'eau ne doit jamais être en ébullition, ceci risquerait de détériorer les saucisses. Contrôler la cuisson de vos carottes en les piquant à l'aide d'un petit couteau : lorsque la lame se dernier les traverse facilement, les carottes sont cuites. Si besoin augmenter légèrement le temps de cuisson. À ce stade retirer les carottes et les saucisses IGP Morteau à l'aide d'un écumoir et réservez les au frais (afin d'en faciliter plus tard la découpe). Conserver l'eau de cuisson avec le restant de la garniture, c'est ce bouillon qui viendra parfumer vos lentilles grâce au bon goût fumé de la Morteau. À présent, lancer la cuisson des lentilles (préalablement rincées avec soin), ne pas hésiter à saler l'eau de cuisson à ce stade. La terrine se mange froide et la chaleur exhaussant les saveurs, votre assaisonnement en sel doit se faire "tranche haute" lorsque vous goûtez votre préparation à chaud. Lorsque les lentilles sont cuites, égouttez-les, et rincez-les soigneusement pour les refroidir et les débarrasser de leur eau de cuisson.
- 3 • **Découpe et préparation des éléments de la terrine** : Commencer par tailler des tranches d'environ 4 mm dans la longueur des saucisses IGP Morteau Philippe Wagner. Réduire les "chutes" en brunoise et procéder de la même façon pour les carottes. Dans un saladier, mélanger ensemble les lentilles cuites et la garniture réduite en brunoise (conserver les tranches pour le montage de la terrine), rectifier l'assaisonnement si besoin et selon votre goût.
- 4 • **Montage de la terrine** : La réussite de votre terrine repose en grande partie au soin que vous allez apporter à cette étape, une règle de base à ce stade est de travailler les ingrédients "presque" froids mais non glacés, et idéalement tout vos éléments (gelée et garniture) doivent être à la même température. Procéder à présent au montage de la terrine en commençant par déposer au fond de votre moule une fine couche de persil (c'est elle qui décorera votre terrine après démoulage), disposer ensuite une couche de lamelles de carottes, puis de saucisse de Morteau, puis de lentilles. Entre chaque couche, ajouter du persil et une petite quantité de gelée (les aliments doivent être couverts mais non "noyés"). Procéder ainsi jusqu'à remplissage complet de votre moule en veillant à terminer le montage par une couche de lentilles bien lisse (qui sera le "socle" de votre terrine une fois démoulée) et compléter le tout en versant très délicatement de la gelée jusqu'à ce que votre moule soit plein et que la gelée déborde presque. Laisser à présent prendre la terrine au frigo pour un minimum de 12 h afin que celle ci se solidifie.
- 5 • **Finitions** : Démouler délicatement la terrine en vous aidant du film alimentaire préalablement disposé au fond du moule. Détailler des tranches un peu épaisses et dresser sur assiette en les décorant selon vos envies.



#### ASTUCES :

- Pour accompagner votre terrine, réaliser une sauce à base de crème fraîche et de raifort.
- Cette recette peut également être réalisée avec notre saucisse de Montbéliard laissée.
- Vous pouvez découper vos produits de manière différente et laisser ainsi votre imagination s'exprimer pour le visuel de votre terrine.



[www.philippe-wagner.fr](http://www.philippe-wagner.fr)

