**Terrine de canard sauvage**

**beurre**
**1 dl porto**
**huile d'olive**
**baies de genévrier**
**poudre de girofle**
**sarriette**
**sel et poivre**
**gelée de canneberges**
**myrtilles**
**cresson**

**canard sauvage**
**10 g de truffe d'été**
**2 tranches de pain blanc**
**1 dl de crème**
**300 g de bacon non salé**
**300 g de filet de porc**
**300 g de foie de volaille**
**2 œufs**
**armagnac**
**1 échalote**

Coupez les filets de magret de trois canards sauvages en bandes. Coupez la truffe. Trempez du vieux pain sans croûte dans de la crème fraîche.

Faites revenir les échalotes hachées et arrosez-les de porto. Hachez la viande de canard avec le bacon, le porc et le foie de volaille par le hachoir à viande. Ajoutez les œufs, le pain, l'échalote et la truffe.

Assaisonnez à votre goût avec de la poudre de girofle, des baies de genièvre écrasées, de la sarriette, de l'armagnac, du poivre et le sel.

Graissez la terrine avec de l'huile d'olive et ajoutez la masse de viande. Mettez la terrine dans un bain d'eau chaude dans un four préchauffé à 150°C pendant 90 minutes.

Égouttez la graisse, placez une planche sur le pâté et laissez refroidir sous un poids lourd. Laissez reposer pendant au moins un jour.

Servir avec une cuillerée de gelée de groseilles, avec des myrtilles et une touffe de cresson.