

La Terrine de Cerf,... une Entrée originale.

(à partir des terrines de cerf en conserves
fabriquées par le Moulin de Poyaller)

Présentez les Terrines, sur un lit de salade, et,
placez entre chaque tranche,

- quelques pruneaux pour le pâté de cerf
- quelques grains de raisins pour la terrine de cerf à l'armagnac
- quelques rondelles de kiwi pour la terrine de cerf au kiwi
- quelques tranches de cèpes pour la terrine de cerf aux cèpes
- Pour la terrine de cerf à l'armagnac avec médaillon de foie gras, alterner les pruneaux, les tranches de cèpes, les grains de raisins noirs et blancs et les tranches de kiwi.

Accompagnez-les d'une salade composée, par exemple....

Salade "Feuille de Chêne" ou Scarole,
quelques lamelles de Tomates, Pommes et Avocats.

Vinaigrette à l'échalote + raisins secs.

Servez le tout avec un bon pain de campagne et
un vin rouge corsé,
type Médoc ou Madiran ou Tursan landais.

