

# LE NOISETIER

Son nom scientifique est *Corylus avellana*. Il appartient à la famille des Bétulacées. C'est un arbuste buissonnant pouvant atteindre fréquemment les 5 mètres de haut, très répandu dans les prés-bois et à la lisière des forêts du Jura. Il commence sa floraison en fin d'hiver, en préparant deux petites fleurs pendulaires dont le pollen s'évade au moindre coup de vent.

Particulièrement apprécié par les botanistes et jardiniers du monde entier, il fut croisé et hybridé de nombreuses fois, ce qui donna des variétés tortueuses et des variétés à feuillage pourpre. Très simple à planter et à tailler, il ravit les jardiniers impatients car il pousse particulièrement vite.

Ses fruits sont devenus la spécialité de la région italienne du Piémont. Néanmoins, il reste, ici et là, dans le Jura, quelques plantations de noisetiers.



## Terrine aux noisettes

8 personnes

### Ingrédients

- 500 g de viande pour maigre
- 250 g de foie de volaille
- 250 g de poitrine de porc
- 2 oignons
- 4 échalotes
- 3 œufs
- 25 cl de crème
- Un grand verre de noisettes entières fraîches
- Une goutte de savagnin
- Du sel et du quatre épices

1 - Hacher soigneusement l'ensemble des viandes, les oignons et les échalotes. Saler et épicer à votre convenance. Ajouter le Savagnin et bien malaxer la préparation à l'aide d'une cuillère.

2 - Laisser cette préparation au frais pendant au moins 24 heures de manière à ce que tous les arômes se développent.

3 - Le lendemain, ajouter la crème, les œufs et le verre de noisettes à la préparation. Mélanger de nouveau.

4 - Verser dans une terrine et laisser cuire à four chaud au bain-marie pendant au moins une heure. Contrôler la cuisson régulièrement

5 - Laisser refroidir et reposer pendant 24 heures, elle n'en sera que meilleure !

