Terrine de porc et figues au champagne

200 g de mignon de porc haché avec grille fine
100 g de mignon de porc taillé en lèches (aiguillettes)
80 g de gorge de porc finement haché
4 pincées de sel fin
2 pincées de poivre blanc fraîchement moulu
1 pincée de sucre
2 pincées de muscade
2 pincées de mélange Quatre Epices
15 g de farine
15 cl de Champagne
1 œuf
80 g de petites figues séchées
50 g de crépine

Mélangez les lèches de porc, la viande de porc hachée avec la gorge de porc.
Incorporez aux viandes le sel, le poivre, le sucre, la muscade, le mélange Quatre Epices, la farine, le Champagne et l'oeuf.
Malaxez longuement pour bien amalgamer les ingrédients.
Ajoutez les figues séchées entières à la farce sans trop malaxer pour ne pas trop les écraser.
Chemisez une terrine de crépine.
Tassez bien la farce de porc aux figues dans le moule.
Enfournez 1 h 30 à 160°°C au bain-marie puis 10 minutes à 220°C.
Laissez refroidir puis reposer au moins une nuit au frais avant de déguster.