

## *Terrine de Campagne (farce à terrine)*

**Descriptif :**

*Farce plus ou moins fine et grasse, composée essentiellement d'éléments carnés crus hachés et relevés d'aromates. Sa composition, sa finesse varient en fonction de la nature de l'élément de base et du type de préparation à réaliser.*

Phases techniques	DAT « La cuisine professionnelle »	Denrées pour 12 couverts
<p><b><u>1 - Préparer les ingrédients :</u></b></p> <p>Parer, dénervé les viandes. Eplucher l'ail et les échalotes.</p> <p><b><u>2 - Découper les viandes :</u></b></p> <p>Découper les viandes en lanières de 2 à 3 cm de section.</p> <p><b><u>3 - Hacher les chairs :</u></b></p> <p>Passer la viande au hachoir grille moyenne (6 à 8 mm) ainsi que l'ail et l'échalote.</p> <p><b><u>4 - Assaisonner la farce :</u></b></p> <p>Réaliser le mélange d'épices, de sel et de gelée en poudre ou oeufs. Assaisonner les viandes.</p> <p><b><u>5 - Malaxer la farce :</u></b></p> <p>Malaxer tous les ingrédients, de préférence dans une calotte sur lit de glace afin de faciliter la liaison par l'albumine des viandes. Réserver au froid avant utilisation.</p>	<p><b>DAT F27-1</b> les farces à terrine p. <b>158</b></p>	<p><b>Pour une terrine de 1 kg</b></p> <p>-gibiers 0,800 kg -lard gras et/ou gorge de porc 0,400 kg</p> <p>où</p> <p>-maigre de porc (épaule) 0,800 kg -lard gras et/ou gorge de porc 0,400 kg</p> <p>-armagnac 5 cl -ail 50g -échalotes 20g -sel 20g -poivre noir 4g -quatre épices 2g -fleurs de thym PM -gelée en poudre 60g ou 2 œufs entiers</p>

### Finition

Garnir les terrines et cuire au bain-marie au four à 150°C durant environ 45 à 60 min/kg de farce. (La température à cœur doit avoir atteint 65 à 70 °C à cœur)

Où

Emplir des bocaux ou conserves, sertir et stériliser. (3 heures et laisser reposer dans leur eau de cuisson jusqu'à complet refroidissement).

### Mes notes sur la recette :

Les farces sont obtenues par **malaxage de chairs maigres** (gibiers, volailles, viandes), **de gras de porc** ou de lard gras, **d'aromates**, assaisonnements, alcools et liants (échalotes, cognac, madère, œufs, gelée en poudre,...).

Il existe 2 grandes formules de réalisation de la farce à terrine :

- 2/5<sup>e</sup> de viande dominante pour la saveur et l'appellation, 1/5<sup>e</sup> de maigre de porc ou veau, 2/5<sup>e</sup> de lard gras pour l'onctuosité et l'homogénéité, aromates et épices.
- 2/3 de viande dominante, 1/3 de lard gras, aromates et condiments.

À partir de ces formules, toutes personnalisations et ajouts savoureux sont envisageables.