

Terrine de campagne

Pour une terrine de 1 kg

- 1/3 maigre de porc (épaule) 0,300 kg
- 1/3 lard gras et/ou gorge de porc 0,300 kg
- 1/3 de foie de porc 0,300 kg
- armagnac 5 cl
- ail 50g
- échalotes 100g
- beurre 50g
- sel 17g
- poivre noir 3g
- sucre 3g
- fleurs de thym PM
- 2 œufs entiers
- lait 1/4l
- pain rassié 0,100kg

- ✓ Parer, dénervé les viandes.
- ✓ Découper les viandes en lanières de 2 à 3 cm de section parfumer et assaisonner.
- ✓ Hacher l'ail, ciseler les échalotes et suer au beurre.
- ✓ Passer la viande au hachoir grille moyenne (6 à 8 mm) ainsi que l'ail, l'échalote et le pain imbibé du lait.
- ✓ Malaxer tous les ingrédients avec les œufs, de préférence dans une calotte sur lit de glace afin de faciliter la liaison par l'albumine des viandes.
- ✓ Réserver au froid avant utilisation.
- ✓ Barder les terrines, les garnir et cuire au bain-marie au four à 150°C durant environ 45 à 60 min/kg de farce. (La température doit atteindre 72 °C à cœur)