TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE

www.professioncuisinier.com

INGRÉDIENTS :
• 700 g de gorge de porc • 300 g de foie de porc • Crépines • 18 g de sel nitrité • 2 g de sucre • 2 g de poivre noir • 1 g de 4 épices • 50 g de cognac • 5 g d'ail • 25 g d'oignons • 20 g d'échalotes • Persil (QSP : quantité sans proportion) • 2 oeufs • 150 g de lait • 150 g de fond de veau

Préparation :
Mettre au sel 24 heures à l'avance la gorge coupée en gros morceaux avec les épices et le cognac.
Cutterer les aromates (ail, oignon, échalotes, persil) finement à 1500 tr/mn. dans la cuve de votre Robot-Coupe.
Incorporer le foie de porc et tourner à 1500 tr/mn. Ajouter la gorge et les œufs. Cutterer à 1500 tr/mn jusqu'à l'obtention d'un hachage grossier.
Ajouter le lait et le fond de veau et travailler à 1500 tr/mn jusqu'à l'obtention d'un hachage moyen.
Mettre en terrine – chemiser de crépines.

Cuisson :
Enfourner à 160°C – Réduire à 100°C
Cuisson à cœur à 74°
Cuisson semi-vapeur ou bain-marie.

Idée du Chef :
Cuisson de nuit pendant 10 Heures à 75°.