



TERRINE DE CAMPAGNE

A commencer 2 jours avant consommation, pour 6 à 8 personnes :

Les ingrédients : 500 g d'échine de porc - 150 g de foies de volaille - 250 g de lard gras - 1 grande feuille de barde - 1 oeuf - 1 verre de cognac - 1 verre de madère - 3 g de poivre - 12 g de sel - 3 brins de thym - 2 feuilles de laurier frais - pistaches mondées (facultatif) – Couper l'échine et le lard en gros cubes. Les mettre dans un saladier avec le sel, le poivre, l'oeuf et les alcools. Laisser mariner au frais une nuit. Egoutter (vous pouvez garder un peu de liquide à mélanger au hachis).

Passer le tout au hachoir assez fin. Hacher séparément les foies à la grosse grille, les mélanger au hachis précédent.

Tapisser le fond et les côtés de la terrine avec la barde, remplir avec la farce.

Disposer les brins de thym et les feuilles de laurier dessus.

Recouvrir parfaitement de barde (ça c'est pas obligée, la mienne était trop courte et ça n'a pas changé grand-chose), puis avec le couvercle de la terrine. Cuire au bain-marie (th.6 ou 180°) pendant 2 heures.

Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr