

Terrine maison

Ingrédients:

pour 1 terrine de 1 litre (8 personnes).

- 200g d'échine de porc
- 200g de gorge de porc (on peut remplacer par de la poitrine de porc fraîche ou fumé ou salée on garde ainsi la couenne pour le fond de la terrine)
- 200g de veau (ex: blanquette ou haché de veau existant en steak)
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- un peu de persil
- 1 cuillère à soupe de cognac
- un peu de barde de porc ou couenne de lard
- sel, 1 c à café de poivre



préparation:

1. Hacher ensemble les viandes, l'oignon, le persil. Presser l'ail.
2. Dans un saladier mélanger le tout à la main et assaisonner. Saler suffisamment mais attention si vous mettez de la poitrine demi-sel.
3. Mettre au fond de la terrine un morceau de barde de lard ou mieux une couenne de lard. Mettre la viande préparée dans la terrine et bien aplatir.
4. Déposer sur le dessus une feuille de laurier et une petite branche de thym.
5. Cuire au four, au bain-marie à 210°C thermostat 7 avec le couvercle pendant 80 minutes. Baisser le four à 190°C thermostat 6, retirer le couvercle et laisser cuire encore 20 minutes, il faut que le dessus soit légèrement grillé. Sortir du four, laisser refroidir (dans un endroit frais)
6. en remettant le couvercle. Mettre au réfrigérateur après refroidissement complet.