



Pâté de Campagne



pour 1 terrine de 1kg:

- 300 g de foie de porc
- 350 g de gorge de porc
- 350 g de poitrine de porc
- 120 g de barde
- 100 g de crépine
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 g de persil
- 1 càs de saindoux
- 1 oeuf
- 1/8 de L de lait
- 50 g de vin rouge
- assaisonnement (2 g de poivre, 1 g de muscade, 2 g de 4 épices, 20 g de sel)

Dans une casserole, suer l'oignon émincé au saindoux sans coloration; ajouter le persil, l'ail écrasé et la gorge coupée en petits morceaux, cuire le tout avec le lait à feu doux et à couvert pendant 15 mn. Égoutter et réserver le lait. Couper le foie et la poitrine de porc en lanières, passer au hachoir à viande puis hacher la gorge de porc, l'oignon, le persil et l'ail égouttés. Mélanger au batteur ou à la main ou à la spatule en bois; ajouter les épices, l'oeuf, le vin rouge et le lait tiède, mélanger le tout pour obtenir une farce homogène. Couper de fines bandelettes de barde, remplir de farce la terrine graissée au saindoux. Disposer en croisillons les bandelettes, enfoncer les extrémités à l'aide du manche d'une cuillère; recouvrir de crépine.

Cuire au four et au bain-marie à 150°C jusqu'à coloration puis à 100°C pour obtenir une température à coeur de 78°C, étant la méthode la plus sûre et la plus efficace de cuisson.

Vérification de la cuisson: (si vous n'avez pas de sonde)

Au bout d' 1h15 de cuisson, piquer au centre de la terrine une aiguille à brider, s'il en ressort un jus rose, la terrine n'est pas assez cuite, prolonger alors la cuisson d'1/2 heure.

Retirer la terrine du four et renouveler l'opération ci-dessus, laisser l'aiguille 10 secondes environ et la placer sous la lèvre inférieure, si l'aiguille est très chaude la terrine est cuite.

Après cuisson complète refroidir la terrine, la mettre sous presse pour éviter les trous dans le pâté à l'aide d'une planchette et d'un poids disposés sur le dessus. La terrine sera glacée de gelée ou de saindoux pour assurer une bonne étanchéité et une meilleure conservation.