

## TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

viande de porc (poitrine) 1kg  
ris de veau paré 500gr  
tranche de jambon épaisse 1cm  
morilles  
échalottes 3  
thym-laurier  
2 oeufs

2 cuillères a soupe de creme + 1 cuillère de farine  
jus de morilles  
sel-poivre-muscade-cognac

Dégorger les ris de veau la veille (eau+vinaigre)  
Parer les ris de veau et les couper en cubes  
Tremper les morilles dans de l'eau tiède (30mn)  
Mariner la viande et les ris séparés la veille  
Faire la farce avec le porc  
2 oeufs et la crème + jus de morilles  
+ 1 cuillère de farine

Hacher les morilles au couteau en gros morceaux  
Couper le jambon en gros dés  
Mélanger le tout  
Enfourner au four à 180  
Terrine moyenne CUISSON 2 HEURES  
Température de cuisson de la terrine à coeur 80

PS, cuire les morilles dans le jus de trempage