

# Terrine aux 3 viandes et pistaches



## Ingrédients:

- 2 tranches de pain rassis (mie) ou pain de mie
- 4 cuillères à soupe de lait
- 150 g de talon de jambon ou dés
- 250 g d'échine de porc
- 100 g de veau (filet de préférence)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 càc de mélange 4 épices\*
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de Porto
- 40 g de pistaches crues
- 8 à 10 fines tranches de lard fumé
- sel de Guérande
- poivre 5 baies du moulin
- 2 feuilles de laurier sauce
- 1 terrine avec couvercle

Peser tous les ingrédients.

Oter la croûte du pain rassis ou de mie.

Faire tremper dans le lait.

Couper les 2 viandes en gros dés.

Couper l'oignon en 8 et l'ail en 4.

Placer les viandes et le jambon dans le bol du Cook'in ou autre robot.

Ajouter l'oignon et l'ail.

Hacher grossièrement le mélange, environ **30 à 40 sec/vit6**.

Réserver au frais.

Dans un cul de poule, battre les œufs (à la cuillère magique), ajouter le porto le mélange 4 épices, le sel fin de Guérande et donner quelques tours de moulin à poivre.

Mélanger.

Ajouter la viande, les pistaches et le pain trempé au mélange du cul de poule.

Bien mélanger le tout.

Rectifier si besoin l'assaisonnement.

Réserver au frais.

Préchauffer le four th6-180°C.

Pendant ce temps, tapiser la terrine avec les tranches de lard fumé.

Verser la farce.

Rabattre les tranches par dessus, le hachis doit disparaître complètement sous les tranches. Poser 2 feuilles de laurier sauce.

Couvrir avec une feuille de papier papillote humide et fermer avec le couvercle.

Placer la terrine dans un plat à gratin en ayant mis 2 feuilles d'essuie tout au fond.

Placer au four à th6-180°C, verser immédiatement l'eau dans le plat à gratin.

C'est parti pour 2 heures de cuisson.

Si besoin remettre de l'eau (bouillante dans le plat à gratin).

Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de placer la terrine au réfrigérateur pour 24 heures minimum.