

Terrine Campagnarde



Ingrédients:

- 1 kg 150 d'épaule de porc
- 370 g de poitrine fraîche
- 230 g de foie de porc
- 2 oignons
- 1 crêpe
- 2 échalotes
- 1 feuille de laurier
- QS de persil
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'épices 4 épices
- sel et poivre du moulin
- 90 ml de Porto
- 70 ml d'Armagnac

Passer les ingrédients au hachoir à viandes : viandes, foie, oignon, échalotes, ail, terminer pas un petit morceau de pain rassis, il poussera toute la viande hors du pas de vis vers le cul de poule. Dans le cul de poule, ajouter au hachis l'ail, le persil ciselé, le sel et poivre. Mélanger bien puis ajouter les alcools, bien mélanger à nouveau. Tapisser les terrines avec la crêpe, placer la farce obtenue au centre et refermer correctement. Poser une feuille de laurier sauce par dessus.



Fermer les couvercles (le bocal est sans joint), placer dans un plat à gratin avec un fond d'eau. Cuire au bain marie pendant 30 min à 200 °C (four préchauffé) puis baisser à 180 °C, poursuivre la cuisson pendant 35 min. Éteindre le four et laisser refroidir dans le four fermé (termine la cuisson).

