



TERRINE DE CAMPAGNE

Ingrédients :

- ✓ 800 g. de porc avec gras (rouelle ou échine)
- ✓ 200 g. de foie de porc
- ✓ 2 oignons
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 cas de Persil
- ✓ 1 œuf
- ✓ 4 cl de cognac
- ✓ 18 g. de sel
- ✓ 2,5 g. de poivre
- ✓ 1 g. de 4 épices (ou épices Rabelais)

Recette :

1. Faire revenir l'oignon, l'ail et les échalotes émincés dans un peu d'huile d'olives (jusqu'à légère coloration)
 2. Hacher la viande à la grille N° 8
 3. Mélanger les épices, le persil, l'œuf et le cognac
 4. Ajouter la viande puis le mélange oignons, échalotes et ail
 5. Si cuisson en terrine : 2 heures à 150° au bain-Marie
Si cuisson au stérilisateur : 3 heures à 120°
 6. Laisser reposer quelques jours au frais avant de déguster 😊
- 