

TERRINE DE CAMPAGNE FACILE AUX NOISETTES ET AUX PISTACHES



Ingrédients :

- *250g d'échine de porc
- *100g d'épaule de veau
- *100g de lard gras frais
- *1 fine barde de lard assez large (ou une crépine)
- *1 oignon
- *4 branches de persil
- *2 oeufs
- *2 cuillère à soupe d'Armagnac ou Cognac
- *1 cuillère à café de quatre-épices
- *80 g de noisettes et de pistaches décortiquées mélangées (*j'ai coupé les noisettes en deux*)
- *quelques feuilles de laurier, 1 branche de thym
- *2 cuillères à café de sel (*j'en ai mis moins, à vous de voir*)
- *1 cuillère à café de poivre (*idem j'en ai mis moins*)
- *un peu de farine et un peu d'eau pour souder la terrine

Préchauffez le four à 180° C

Coupez chacune des viandes en petits morceaux.

Dans un robot, mettez la viande de porc, le sel, le poivre et les quatre-épices et mixez. Videz le contenu dans un saladier.

Mettez l'oignon épluché et coupé en deux, le persil coupé dans le robot et mixez. Ajouter le lard et le veau et remixez.

Ajoutez l'échine de porc réservée, les oeufs et l'armagnac et remixez pour mélanger.

Rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

Rajoutez les noisettes et les pistaches

Tapissez une terrine avec la barde (ou crépine) en la laissant dépasser largement. Remplissez avec la farce. Déposez une feuille de laurier et une branche de thym sur le dessus. Rabattez la barde.

Fermez la terrine et soudez le couvercle avec une pâte faite de farine et d'un peu d'eau.

Personnellement je l'ai cuite sans le couvercle.

Placez la terrine dans un plat allant au four contenant de l'eau et cuire environ 1h30 à 180° (th6)

Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant 24 heures au moins.