

Terrine (ou pâté) de brennig

Ingrédients :

4 kg de berniques (ou 700 g sans les coquilles)

300 g de lard ou poitrine de porc $\frac{1}{2}$ sel

300 g de gorge de porc fraîche

De la crépine de porc

2 œufs

1 CS de farine

2 oignons + 3 échalotes + Persil + 1 gousse d'ail

Sel et poivre

$\frac{1}{2}$ verre de vin blanc, de cognac ou whisky



- Au retour de pêche, rincer les brennig, en enlevant le maximum d'impuretés possible.
- Les mettre dans une grosse marmite et faire chauffer à feu vif. Dès que ça bout, éteindre le feu, égoutter les coquillages et les décortiquer (*attention, c'est très chaud !*), en ôtant la coquille et la partie noire, en ne gardant que le pied ou muscle. Bien faire attention à enlever toutes les coquilles, même les petits bouts incrustés dans la chair.
- A l'aide d'une grille moyenne, hacher les brennig avec la poitrine (*sans la couenne*) et la gorge de porc, les oignons, les échalotes et la gousse d'ail. Incorporer la farine, les 2 œufs battus et le persil haché. Saler (*attention si on utilise de la poitrine $\frac{1}{2}$ sel*) et poivrer. Mouiller avec le $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc.
- Laisser reposer 2 h au frais pour permettre aux arômes de bien se mélanger.
- Tapisser une terrine (*ou plusieurs, suivant la taille choisie*) avec de la crépine, en laissant déborder un peu sur les côtés, de façon à pouvoir recouvrir le dessus du pâté. Verser la farce aux berniques et rabattre la crépine par dessus.
- Mettre à four préchauffé, sans couvercle, pendant 40-45 minutes, à 180°C.
- Laisser refroidir et mettre au frais.
- On peut aussi disposer la farce dans des bocaux à charnière et les faire stériliser pendant 2 heures. Dans ce cas, pas besoin de crépine et no panic si ça rend un peu de gras à la cuisson, c'est normal !!!
- Attendre le lendemain, ou mieux, quelques jours, pour déguster. On peut aussi congeler les terrines et les ressortir au besoin. Ça se conserve vraiment très bien !!!

CABZLY
SANDS