

TERRINE DE PORC

Ingrédients pour 6 personnes :

-

500 g d'échine de porc

-

200 g de gorge de porc

-

200 g de foie de porc

-

500 g de veau

-

1 crépine ou 1 barde

-

2 oignons

-

1 bouquet de persil

-

1 branche de thym

-

1 feuille de laurier

-

5 cl de cognac

-

100 g de mie de pain

-

1 dl de lait (ou de bouillon)

-

1 œuf

-

Sel, poivre.

Hacher grossièrement et successivement l'échine de porc, le foie, le veau, la gorge puis les mélanger.

Faire tremper la crépine à l'eau froide. Hacher les oignons pelés, le persil et les mêler à la viande avec le thym émietté, le pain trempé dans le lait et égoutté, l'œuf, le sel, le poivre et le cognac. Bien mélanger.

Tapisser les parois d'une terrine avec la crépine ou la barde en la laissant dépasser. Remplir avec la préparation, mettre la feuille de laurier dessus. Fermer la crépine.

Mettre à cuire au bain-marie au four th 6 pendant 2 heures.

Servir la terrine après 48 heures.