

TERRINE DE PORC



Préparation

Temps Total : 4 h

Préparation : 1 h

Cuisson : -

Traitement thermique : 3 h

INGREDIENTS *(pour 6 personnes)*

150 g de foie de porc
450 g de maigre de porc (filet)
500 g de lard gras
5 œufs
1 verre de vin blanc sec
4 gousses d'ail
2 échalotes

1/2 cuillère à café d'épices Rabelais
1 cuillère à soupe de Cognac ou d'Armagnac
1 bouquet de persil
1 citron
Truffe (facultatif)
10 g de sel par livre
Poivre blanc

PREPARATION

Faire cuire à feu doux l'ail dans un verre de vin blanc sec (5 min dès l'ébullition).

Passer au chinois, garder le jus puis ajouter 1 jus de citron.

Hacher le foie de porc, le maigre (filet), le lard gras (grille moyenne).

Ajouter au haché, le jus d'ail préparé précédemment, du persil (un verre), les échalotes hachées, les épices Rabelais, le sel (10 g de sel par livre), du poivre blanc, le Cognac ou l'Armagnac, 5 œufs entiers et éventuellement une petite truffe coupée finement. Bien travailler le tout (à la main).

Tasser la préparation dans les terrines jusqu'à 2 cm du bord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 3 heures à 100°C.