

Terrine

Autre

1 portion

Prép. 30 min.

Cuiss. 90 min.

Total 120 min.

Une terrine traditionnelle à base de viande de porc maigre et grasse, foie de volaille, aromatisée au vin blanc et herbes, cuite lentement au four pour une texture homogène et savoureuse. Parfaite pour 8 à 10 parts, à servir en tranches épaisses avec pain, cornichons ou salade.

Ingrédients

500 g viande maigre de porc
(rouelle, épaule, échine...)

500 g viande grasse de porc
(poitrine, lard...)

100 g foie de volaille

10 g sel

3 g poivre

25 cl vin blanc (ou alcool fort,
selon préférence)

25 g persil frais

2 gousses d'ail

olives (facultatif)

figes (facultatif)

abricots secs (facultatif)

pruneaux (facultatif)

piments de cayenne (facultatif)

noisettes (facultatif)

Préparation

- 1.** Hacher finement la viande maigre et grasse de porc ainsi que le foie de volaille.
- 2.** Ajouter l'ail écrasé, le persil ciselé, le sel, le poivre et le vin blanc.
- 3.** Malaxer soigneusement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 4.** Remplir la terrine à moitié avec la préparation.
- 5.** Ajouter les ingrédients choisis pour agrémenter (figes, pruneaux, olives, etc.).
- 6.** Recouvrir avec le reste de préparation.
- 7.** Disposer quelques noisettes ou herbes décoratives sur le dessus si souhaité.
- 8.** Fermer la terrine avec son couvercle.
- 9.** Préchauffer le four à 150°C.
- 10.** Insérer la sonde du thermomètre de cuisson dans le cœur de la terrine.
- 11.** Enfourner et cuire jusqu'à ce que la température intérieure atteigne 60-63°C (environ 1h30).
- 12.** Une fois la température atteinte, éteindre le four sans l'ouvrir.
- 13.** Laisser la terrine refroidir doucement à l'intérieur du four fermé.
- 14.** Une fois le four totalement froid, sortir la terrine.
- 15.** Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Tags

traditionnel

cuisson au four

protéines

réconfortant