



A base de viande
Terrine bressane



38h40 **40 min** **2h** **36h** **665**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour la
viande**

600 g **Gorge de porc**
150 g **Foie(s) de volaille**
150 g **Lard gras**
12 tranche(s) **Poitrine de porc**

**Ingrédients pour
l'assaisonnement**

2 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 cl **Porto**
3 cl **Cognac**
3 branche(s) **Persil frisé**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 pincée(s) **Quatre-épices**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Marinade de la viande

- 1 Couper la gorge de porc en gros cubes avec un couteau de chef.
- 2 Dénervrer les foies de volailles. Ôter les éventuelles parties grasses.
- 3 Peler les échalotes et les ciseler finement avec le couteau éminceur.
- 4 Ciseler le persil avec un couteau éminceur. Peler l'ail et l'écraser dans le presse-ail.
- 5 Déposer la gorge de porc et les foies de volailles dans un saladier. Ajouter les échalotes, le persil et l'ail.
- 6 Assaisonner de sel, poivre, muscade et de quatre-épices.
- 7 Verser le porto et le cognac puis mélanger l'ensemble avec une cuillère en bois.
- 8 Couvrir le saladier de film alimentaire, laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Étape 2

Cuisson de la terrine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Faire chauffer l'eau

dans une bouilloire.

- 2 Passer au hachoir les morceaux de gorge de porc ainsi que les foies de volaille et le lard gras. Remettre dans le saladier.
- 3 Casser l'oeuf dans le saladier et mélanger l'ensemble avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- 4 Tapisser le fond d'une terrine avec la moitié des tranches de poitrine de porc en les faisant se chevaucher et en les laissant dépasser sur les côtés.
- 5 Verser la farce, l'étaler avec la cuillère en bois. Rabattre les extrémités des tranches sur la farce.
- 6 Recouvrir avec le reste des tranches de poitrine de porc, en les plaquant bien afin que la farce ne s'échappe pas pendant la cuisson. Fermer la terrine avec son couvercle.
- 7 Verser l'eau bouillante dans un grand plat allant au four.
- 8 Déposer la terrine au milieu du plat et enfourner pendant 2 heures.
- 9 A la sortie du four, laisser refroidir la terrine à température ambiante. Puis l'entreposer au réfrigérateur pendant 24 heures avant de la déguster.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper la terrine en tranches épaisses et la servir froide en entrée.