



A base de viande

Terrine de campagne



26h **30 min** **1h30** **24h** **410**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Viande

250 g **Echine de porc**
100 g **Epaule(s) de veau**
100 g **Lard gras**
1 **Barde(s) de lard**

Assaisonnement

1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Armagnac**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à café **Quatre-épices**
4 branche(s) **Persil frisé**
3 feuille(s) **Laurier**
1 branche(s) **Thym**
1 **Poivre noir**
1 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Couper la viande de porc en petits morceaux. Déposer dans le bol du robot avec le sel, le poivre et les quatre-épices puis mixer. Vider le contenu dans un saladier.
- 2 Mixer l'oignon épluché et coupé en deux ainsi que le persil grossièrement haché. Ajouter le lard et le veau coupé en cubes, puis remixer.
- 3 Ajouter l'échine de porc réservée, les oeufs et l'armagnac, puis mixer le tout jusqu'à obtention d'une farce homogène.

Étape 2

Cuisson

- 1 Tapisser le fond de la terrine avec la barde de lard et remplir de farce. Déposer les feuilles de laurier et le thym sur le dessus.
- 2 Fermer la terrine et la déposer dans un grand plat rempli à moitié d'eau chaude pour cuire au bain-marie.
- 3 Enfourner la terrine et faire cuire pendant 1h30.
- 4 Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 24

heures au moins avant de déguster.