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)
- figues (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 (figues, 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