

Terrine de porc

-750 g de porc : gorge ; échine ou pointe

-400g de poitrine fraîche (avec la couenne)

-150 g de foie de porc

-100g de lard gras ou saindoux

-Couper la poitrine, réserver la couenne . Couper l'échine en morceaux. Couper un oignon . Laver le persil

-Hacher les viandes , l'oignon , le persil si possible avec un hachoir à main



-Bien mélanger. Rajouter les épices : 7 g de sel par livre de mélange , 1 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à café de quatre épices . Si le mélange est trop sec rajouter une tasse de café (ou de cognac !) -préchauffer le four à 180-200°

-découper la couenne afin de la disposer en couvercle au-dessus de la préparation dûment tassée agrémentée de trois feuilles de lauriers .

-Cuire 1H30 au four . Après refroidissement laisser maturer 48 h au frigo.

Terrine de sanglier

Remplacer les 750 g de porc par du sanglier, c'est plus gouteux !