

TERRINE DAUPHINOISE

6 à 8 Personnes

Ingrédients :

- 200gr de pointe de porc
- 200gr de foies de volaille
- 200gr de lard gras
- 100gr de mie de pain
- 1 dl de lait
- 30gr de beurre
- 100gr de cerneaux de noix 2 œufs entiers
- 2 cuillerées à soupe de cognac
- 10gr de sel
- poivre
- quatre-épices
- 50gr d'échalotes
- 1 Barde de lard (Fine tranche de lard gras)

Recette:

- *Faites revenir les foies de volaille dans le beurre moussoux pendant quelques instants, ajoutez les échalotes hachées et le cognac, laissez refroidir.*
- *Hachez finement le porc, le lard, les foies de volaille, la mie de pain trempée dans le lait et essorée entre les doigts.*
- *Mélangex le tout soigneusement, ajoutez le sel, les quatre-épices, les cerneaux de noix, les œufs, poivrez bien.*
- *Vérifiex l'assaisonnement qui doit être de haut goût.*
- *Versez l'ensemble dans une terrine à pâté, couvrez avec une barde de lard et le couvercle.*
- *Faites cuire dans un bain-marie à four chaud 280° th 9 pendant une heure.*
- *Lorsque le pâté est cuit, enlevex le couvercle.*
- *Laissez refroidir complètement et mettex 24 heures au réfrigérateur.*
- *Servex la terrine dauphinoise bien froide.*

- PS : *La pointe, ou pointe de filet, est un morceau de forme pyramidale situé dans la partie dorsale de l'animal, à la base de la queue.*

Bon Appétit

