

RECETTE CUISINE des GONES

TERRINE DE PORC

5 à 6 Personnes

Ingrédients :

- 400 gr de poitrine de porc fraîche
- 400gr de gorge de porc
- 300gr de foie de porc
- 1 gros bouquet de persil
- thym
- 1 gros œuf (ou 2 petits)
- 2 à 3 cuillerées à soupe de farine
- sucre en poudre
- 3 cl de cognac
- 15 cl vin blanc sec (facultatif)
- 18 gr de sel
- Quelques grains de poivre concassé

Recette:

- 1. Hacher la poitrine de porc et la gorge de porc en les mélangeant, les mettre dans une grande terrine.
- Hacher grossièrement le foie de porc et l'ajouter.
- Ciseler les feuilles de persil.
- Ajouter ces condiments dans la terrine, ainsi que 3 pincées de thym.
- Pétrir la farce pendant quelques instants.
- 2. Lier la farce avec l'œuf, puis avec un peu de farine (3 cuillerées à soupe environ).
- Incorporer ensuite 18 gr de sel, Quelques grains de poivre concassé au goût, quelques pincées de sucre, 3 cl de cognac et 15 cl de vin blanc.
- Malaxer encore la farce jusqu'à consistance bien souple et homogène. Couvrir et laisser reposer au frais pendant 2 heures.
- 3. Cuisson : Verser la farce dans la terrine à pâté que vous placerez dans un plat creux plus grand à demi rempli d'eau.
- Faire cuire dans la four à 200°C pendant 1 heure 30 environ.
- Sortir la terrine du bain-marie et laisser refroidir complètement, puis la mettre dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir, pas avant 10 ou 12 heures.



Bon Appétit