



## LA TERRINE DE LEGUMES Par Hubert Pouffier

### INGRÉDIENTS :

#### VIANDES :

- Poitrine fraîche 3,5 kg
- Maigre de porc 500g
- Foie de Porc 400
- Foie de Volailles 400g

#### Légumes

- Carottes (précuites) 400g
- Courgettes 400g
- Autres légumes (Navets, courges, coing...) 150gr

#### ASSAISONNEMENTS par Kg de masse

- 18g de sel,
- 1g d'épice genre Mexicain
- 2g de Poivre gris
- 1 échalotte grise, ail, Oignon (très léger sinon acidité), persil plat, thym, laurier, clou de girofle, ...
- Vin blanc sec et Cognac ou Madère ou Pineau
- Pour 1 kg 1 œuf entier, 1 belle cuillère de farine, ½ verre de lait

### Méthode

- Mettre en marinade dans un saladier, les viandes, foies, le tout coupé en cubes ou en lanières et incorporer les assaisonnements, le vin pendant 1 à 2h à température ambiante
- Au Hachoir, grille assez grosse, passer en premier les foies, puis les repasser à nouveau
- Faire passer les viandes et les légumes échalotte, oignon, ail (ne pas mettre clou de girofle, laurier et thym)
- Mélanger l'ensemble de façon énergique, incorporer le lait, la farine ; les œufs l'alcool
- Mettre en terrine
- Mettre au four chaud à 180 ° au Bain marie pendant 1h à 1h1/4
- Retirer du four et mettre un poids sur la terrine pour la tenir plus ferme et compacte



Bon Appetit !