

Terrine de gibiers

Ingrédients :

- Petites viandes de gibiers : 1 kg
- Bardes de lard : 1 kg
- Gras de gorge : 1 kg
- Foie de gibier (ou de porc) : 1 kg
- Farine : 80 gr
- Sel : 68 gr
- Poivre : 10 gr
- Poudre d'ail : 2 gr
- Muscade : 2gr
- Oignons : 160 gr
- Œufs : 4
- Persil : 1 botte
- Lait : 100gr
- Voilette de porc (crépine) : 500gr

Recette :

- Hacher le foie, le gras et les bardes à la petite grille
- Hacher les viandes à la grille moyenne.
- Hacher le persil.
- Hacher les oignons et les faire suer. (Refroidir)
- Peser les autres ingrédients.
- Mélanger le tout jusqu'à ce que cela colle aux mains.
- Dresser en terrine, couvrir de crépine de porc
- Cuire dans un four à 100° et 68° à cœur. (A l'aide d'une sonde)

