**TERRINE OU PATE DE CAMPAGNE**

2 oignons coupés petit

Persil, thym, laurier (1 feuille par bocal ou 2 pour 1 terrine)

Ail pilé, 3 gousses

1 petit verre de cognac (ou rhum)

2 cas de farine

4 feuilles de gélatines

4 œufs

30 g de sel

10 g de poivre

600 g de foie de porc

1 kg de gorge de porc

400 g de poitrine fraîche

200 g de lard

Barde (facultatif)

1 / Préchauffez le four à 150°

2 / Hachez la viande (sauf la barde) avec la grille à gros trous d’un robot ou rapidement au mixeur (attention, le hachis ne doit pas être trop fin) ou au couteau. Vous pouvez aussi demander au boucher de le faire pour vous.

3 / Ajoutez au mélange de viande, ail, persil, thym, farine, alcool, oignons, sel, poivre, œuf et la gélatine, ramollie au préalable dans de l’eau.

4 / Si vous avez de la barde, disposez là autour et dans le fond de la terrine, si vous en avez pas, passez à l’étape 5 / directement

5 / Mettre la farce dans la terrine, bien tasser ! Poser 2 feuilles de laurier dessus et « si barde » refermé la barde dessus. Prêt à cuire.

 **MEME PRINCIPE POUR LES PATES EN BOCAUX MAIS SANS BARDE ET JE METS 1 FEUILLE DE LAURIER EN HAUT ET 1 EN BAS. Pour cuire et stériliser les bocaux, poser une capsule et un couvercle sur chaque, bien nettoyer le pas de vis au préalable.**

**CUISSON ET STERILISATION AU FOUR**

Votre four est préchauffé à 150°, Mettre bocaux et terrine dans une plaque, remplie d’eau et enfourner 2h

Si vous ne faites qu’un y terrine, le bain marie n’est pas utile

Sortir la terrine, laissez là refroidir et placez au frigo, pour les bocaux, éteindre le four et laissez refroidir au four, ensuite mettre au frigo.

**CUISSON ET STERILISATION A LA COCOTTE MINUTE**

Cela s’adresse aux bocaux

Mettre les bocaux dans la cocotte remplie d’eau (l’eau couvre les bocaux), la refermer, mettre sur le feu et compter 20 minutes après le sifflement de la soupape.

Eteindre le feu et laissez la cocotte fermée jusqu’à complet refroidissement.

Si vous avez le courage d’attendre, ne dégustez TERRINE OU PATE que 48h après la cuisson, ils seront encore meilleur.

**LA TABLE DES PLAISIRS**