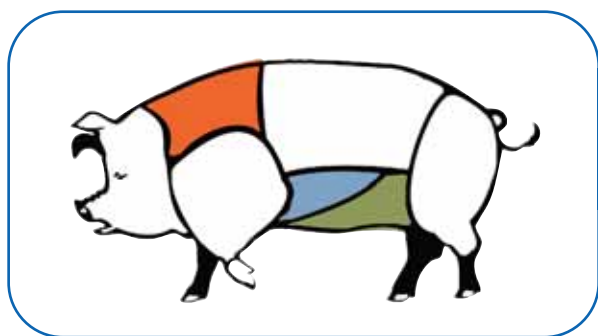




TERRINE DE PORC AUX LÉGUMES



MORCEAUX UTILISÉS : 50 % de gras (poitrine)
+ 50 % de maigre (échine)

Avertissement

Hacher le gras avec une plaque de 8 et hacher le maigre en plus gros morceaux avec une plaque de 10, qu'il faut couper au couteau.



PRÉPARATION : pour 10 kg de viande hachée

- 200 grammes de sel fin
- 15 grammes de Consal 6 (E 250 Nitrites de sodium – à la concentration 10%)
- épices mixtes : oignon, paprika, persil, origan et ail lyophilisé (ail lyophilisé en quantité suffisante)
- 1 œuf par kg (donc 10 œufs)
- 1 kg de carottes en dés déjà cuites
- 1 kg de petits pois/haricots verts en dés déjà cuits
- fromage de parmesan râpé
- vin rouge ou marsala sec

Ajouter les épices, les légumes et les œufs entiers, le parmesan puis mélanger avec les mains. Éventuellement, légèrement vaporiser avec du marsala sec. Puis disposer en terrine (moule rectangulaire aux bords hauts) huilée et couverte par du papier cuisson. Si l'on souhaite rajouter des légumes en morceaux (type brocolis) qui restent dans le morceau, les ajouter entiers lorsqu'on dispose la viande hachée dans la terrine.



CUISSON :

au four avec une sonde jusqu'à atteindre 72°C à cœur (poser sur le première plaque en haut du four).
Refroidir immédiatement. Servir froid ou tiède.

N.B. : la terrine cuite et mise sous vide se conserve jusqu'à 3 mois au réfrigérateur si elle est pasteurisée après emballage.

