



TERRINE DE CAMPAGNE BASQUE (pour une terrine de 2 kg)

MATIÈRES PREMIÈRES

0,600 kg - Foie de porc
0,900 kg - Gorge de porc
0,200 kg - Maigre de porc
0,300 kg - Gras de bardière

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,120 kg - Pâté tradition basque (Réf : 82102BATR)
0,030 kg - Sel fin ou nitrité (Réf : 10902B)
0,015 kg - Oignons frits
Gelée ambrée aromatisée (Réf : 10614S)

PRÉPARATION

Préparer les matières premières, dénervé et rincer le foie de porc.

Les gras, les gorges et le maigre seront pochés pendant 10 mn en eau frémissante.

Hacher le foie, le gras, les gorges et le maigre à la plaque de 8 mm. Mélanger le tout avec le sel, Pâté tradition basque, oignons frits. Mouler en terrine, couvrir de crépine et/ou avec des croisillons de bardière.

CUISSON

Cuisson au four mixte ou bain marie, jusqu'à coloration à 200°C puis 85°C jusqu'à l'obtention de 72°C à cœur du produit.

En fin de cuisson laisser reposer 5 min en dehors du four puis enlever la graisse de cuisson et couler gelée ambrée aromatisée.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

