



## TERRINE DE CAMPAGNE TRADITION AUX MORILLES

### MATIÈRES PREMIÈRES

- 20 % - Foie de porc
- 30 % - Gorge de porc
- 25 % - Maigre de porc
- 10 % - Gras de bardière
- 5 % - Oignons rissolés (Réf : 10706GM)
- 3 % - Morilles séchées (Réf : 10509MOR)
- 3 % - Armagnac (Réf : 10101A)
- 4 % - Lait froid

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 45 g - OPTIMA Pâté de Campagne Tradition SA (Réf : AR01512)
- 15 g - Sel fin (Réf : 10907BA)
- OU**
- 15 g - Sel nitrité (Réf : 10902B)

### PRÉPARATION

Toutes les matières premières seront fraîches et parées de toutes aponévroses, saignées et glandes. Le foie de porc sera dénervé et rincé à l'eau claire. Les oignons seront émincés et rissolés avec de la matière grasse sans coloration. La veille, les morilles séchées seront mises en trempage dans l'armagnac. Les gras, gorge et petits maigres seront pochés 10 minutes dans une eau frémissante à 90°C puis égouttés. Les moules ou terrines seront bardés inférieurement et/ou complètement.

### FABRICATION :

Au hachoir, à la grille n°12 Ø procéder au hachage du foie de porc. À la grille n° 8 Ø passer ensuite les gorges et petits maigres pochés (ou la tête de porc cuite) avec les oignons rissolés. Ajouter le sel (fin ou nitrité), le mixe « PÂTÉ DE



CAMPAGNE TRADITION » et mélanger le tout quelques minutes en incorporant le lait et les morilles trempées à l'armagnac. Mouler en moule ou terrines, recouvrir de croisillons de lanières de barde puis d'une crêpe.

### CUISSON

Enfourner les pâtés dans un four préchauffé à 200°C et maintenir cette température à sec le temps de faire transpirer et d'amorcer la dorure (de 15 à 20 minutes). Ajouter ensuite un peu d'eau dans les plaques de cuisson, régler le four à 85°C d'ambiance pour une cuisson à cœur de 78 à 80°C (cuisson assez longue mais bénéfique pour l'aromatisation des pâtés). Arroser les pâtés après cuisson avec une gelée ambrée aromatisée puis laisser refroidir au moins 24 heures avant consommation.

*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.*

