

TERRINE DE VOLAILLE AUX FRUITS SECS

DENREES POUR 2 terrines de 500 gr

BASE

- ⊕ 500 gr de gorge de porc
- ⊕ 500 gr de blanc de volaille
- ⊕ 80 gr de fruits secs
- ⊕ 30 gr d'herbes hachés
- ⊕ 80 gr d'échalotes
- ⊕ 1 cuill à soupe d'huile d'olive
- ⊕ 100 gr de pruneaux et abricots secs
- ⊕ 2 cuill à soupe de pommeau
- ⊕ 15 gr de sel
- ⊕ 6 gr de poivre concassé
- ⊕ 50 gr de crépine de porc

TEMPS
REALISATION
30 mn

TEMPS
CUISSON
60 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

BASE

- ⊕ Ciseler les échalotes et les suer à l'huile d'olive, refroidir
- ⊕ Effeuille, laver et hacher les herbes
- ⊕ Concasser les fruits secs
- ⊕ Hacher grossièrement les abricots et les pruneaux
- ⊕ Couper les viandes en lamelles et les hacher
- ⊕ Mélanger tous les ingrédients à la spatule
- ⊕ Assaisonner et garnir les terrines
- ⊕ Poser la crépine sur le pâté
- ⊕ Cuire au four à 180°C pendant 30 mn
- ⊕ Ajouter de l'eau chaude dans la plaque de cuisson pour finir la cuisson au bain marie et baisser la t° à 160°C
- ⊕ T° à cœur 65°C (1 heure de cuisson)
- ⊕ Sortir du four et refroidir avant de réserver au frais
- ⊕ Ne pas consommer avant 24H
- ⊕ Il est possible de cuire en stérilisation (environ 45mn à ébullition pour un pot de 350 gr)

CROUSTILLANT DE PIEDS DE PORC AUX HERBES, SAUCE KACHA

DENREES POUR 8 PERSONNES

BASE

- ⊕ 4 pieds de porc cuit
- ⊕ 150 gr de poitrine fumée
- ⊕ 4 cuill à soupe d'herbes hachées
- ⊕ 2 pommes
- ⊕ 1 pointe de cannelle
- ⊕ poivre concassé
- ⊕ 8 feuilles de pâte à filo

SAUCE

- ⊕ ¼ lt de fond brun
- ⊕ 2 cuill à soupe de kacha
- ⊕ 2 échalotes
- ⊕ 20 gr + 20 gr de beurre ½ sel
- ⊕ 5 cl de pommeau
- ⊕ sel, poivre

TEMPS
REALISATION
40 mn

TEMPS
CUISSON
15 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

BASE

- ⊕ Effeuille, laver et hacher les herbes
- ⊕ Couper les pommes en petits cubes
- ⊕ Désosser et émincer la chair des pieds de porc
- ⊕ Couper la poitrine en petits lardons, sauter vivement, refroidir.
- ⊕ Mélanger les ingrédients, assaisonner
- ⊕ Garnir la pâte filo, refermer et plier les bords
- ⊕ Disposer les croustillants sur une plaque de four
- ⊕ Passer au four 10 à 15 mn à 190°C (doivent être dorés et croustillants)

SAUCE

- ⊕ Suer au beurre les échalotes ciselées et la kacha
- ⊕ Ajouter le pommeau et le fond
- ⊕ Cuire jusqu'à ce que la kacha soit moelleuse
- ⊕ Monter avec un peu de beurre ½ sel

SUGGESTION

Servir avec une pomme écrasée à l'huile d'olive et une salade verte

