

# PATÉ DE CAMPAGNE



**Préparation** : 20 min



**Temps de cuisson** : 3 h (1 h au bain marie)

## **Ingrédients:**

- De la viande de porc.
- Du foie de porc ou de volaille ou de lapin ou mélange.
- Du lard gras (avec éventuellement un peu de lard fumé).
- Un peu de mie de pain rassis trempée dans un peu de lait.
- Ail et échalotes.



## **Préparation :**

- Hacher toute la viande et ajouter la mie de pain.
- Bien mélanger.
- Ajouter du sel (20g par kg de viande hachée), du poivre (2g par kg de viande hachée).
- Vous avez la base de vos terrines.
- A vous d'être inventifs pour différencier les goûts.

### **Exemples déjà testés :**

**Terrine au noix** : cerneaux de noix, vin de noix

**Terrine aux champignons** : chanterelles en tube ou cèpes séchés + cognac

**Terrine des tropiques** : gingembre, citron vert et rhum.

**Terrine aux châtaignes, terrine aux olives...**

- Pour stériliser, prendre des bocaux à pâté, mettre une couenne au fond, bien tasser la viande à l'intérieur, ne pas oublier de laisser une marque sur le dessus (noix, citron vert, olives...).
- Bien essuyer le bord.
- Fermer avec un caoutchouc et laisser cuire trois heures après ébullition.
- Il est possible de cuire ces terrines au four au bain marie pendant une heure.