

# La Marmite de Claude

## TERRINE DE CAMPAGNE

### **INGREDIENTS**

#### *Marinade:*

*1 verre de vin blanc*

*1/2 verre de vinaigre de Xérès*

*1 petit verre de cognac*

*1 oignon, 2 échalotes, 1 gousse d'ail*

*1 bouquet garni*

*1/2 cuillère à café de muscade*

*quelques graines de coriandre, de genièvre et de poivre*

#### *Viandes:*

*300g de porc (échine)*

*200g de poitrine fraîche*

*200g de poitrine fumée*

*300g de foies (au choix volaille, lapin ou veau.)*

*2 oeufs*

*de la barde pour couvrir fond, côtés et dessus de la terrine*

### **RECETTE**

*Préparer la marinade et y ajouter les viandes, mettre au frais jusqu'au lendemain.*

*Hacher les viandes avec l'oignon, les échalotes et l'ail.*

*Ajouter les oeufs. Saler et bien mélanger.*

*Barde une terrine au fond et sur les côtés.*

*Remplir cette terrine avec la préparation et recouvrir avec une bande de barde.*

*Mettre à four chaud au bain- marie en mettant de l'eau dans le lèche- frite.*

*Cuire au four pendant 2h environ à 200°.*