

## Un pâté de campagne dans la tradition



### **Ingrédients pour 12 personnes :**

#### **Pour la farce :**

300g de foie de porc, 300g de gorge de porc, 300g de viande maigre de porc, 15g de sel, 2 bottes de persil, 4g de poivre, 60g d'ail, 60g d'échalote, 300g de lait  
70g de Maïzena, crépine

---

#### **La Terrine :**

Couper les viandes en dés de 1cm. Eplucher l'ail et les échalotes et les hacher grossièrement.  
Equeuter le persil et hacher les feuilles. Mélanger les viandes, le sel, le poivre, l'ail, l'échalote et persil.  
Passer au hachoir grosse grille.  
Ajouter les œufs battus et le lait dans lequel on aura délayé la maïzena.  
Mélanger le tout et mouler dans une terrine chemisée de crépine  
Cuire au four à 160° jusqu'à obtenir la température de 67° à cœur  
(1h environ suivant la forme de la terrine)

**Dressage :** Servir la terrine sur table avec la salade et la sauce à part.  
C'est un plat de partage et convivial.