



Terrine ardennaise ou pâté

Un délicieux plat d'automne !

Composition

• Gorge de porc	3 kg
• Foie de porc	3 kg
• Lard de poitrine maigre	1 kg
• Lard à rôtir	3 kg
• Lait	1,5 kg
• Œufs	12 pc

Poids total : **12 kg**

Produits auxiliaires

• Pâté Délicatesse Evlier	660 g (55 g/kg)
• Sel nitrité (Le poids du lard à rôtir ne doit pas être pris en compte pour le sel nitrité)	144 g (16 g/kg)
• Oignons Fins Evlier	24 g (2 g/kg)
• Ail des Ours Evlier	18 g (1,5 g/kg)

Pour la finition

Décorez avec quelques feuilles de laurier, du thym et éventuellement des épices **Deco Red Spices**. Tapissez le moule ou la terrine de lardons fumés finement coupés pour une présentation optimale.

Préparation

Assurez-vous que le lard à rôtir ait été assaisonné avec le mélange d'**épices pour four d'Evlier** avant de le cuire. Faites ensuite passer la gorge de porc (inutile de l'échauder), le foie de porc, le lard de poitrine maigre et le lard rôti à la plaque de 4 ou 5 mm.

Ajoutez le sel nitrité, le **Pâté Délicatesse Evlier**, les œufs et l'**Ail des Ours**.

Mélangez alors les **Oignons Fins** et le lait et réchauffez le tout légèrement. Rajoutez ce liquide à la viande préparée au préalable et mélangez comme il se doit.

Terrine :

Moulez la préparation de viande dans une terrine tapissée de lardons finement coupés et recouverte de bardes de lard. Décorez selon vos goûts, avec par exemple quelques feuilles de laurier et du thym et parsemez légèrement de **Deco Red Spices**. Posez le couvercle sur la terrine. Si vous le souhaitez, vous pouvez la mettre sous vide afin de prolonger la durée de conservation de la terrine.

Cuisez à la vapeur pendant 2 heures à 67 °C (pour un moule de plus ou moins 10 x 10 cm) et laissez refroidir.

Pâté :

Suivez la même procédure que pour la terrine mais dans un moule à pâté. Graissez bien le moule.

Cuisez ½ heure à 120 °C puis baissez la température à 90 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 67 °C.