



TERRINE AU PAIN D' ÉPICES mode LVC

Les fêtes arrivent malgré toutes les errances des "confinements" et "déconfinements" et "re-confinements" dont une vieille chouette se demande si il y avait besoin d'un "conard-virus" pour rendre "cons" les gens autour d'elle ... a moins qu'il n'ait depuis longtemps "frappé" les "genseskisavent"

En attendant, voila une recette qui vous permettra de croire aux Noëls de votre enfance, et, si vous ne pouvez pas la déguster avec ceux que vous aimez, mette-en des tranches "sous-vide". Puis, emballez, faites une belle étiquette et envoyez en "chrono-postes" : un partage qui vous permettra de manger ensemble, de Brest à Nice et de Strasbourg à Bayonne, le même délice d'amour ...

INGRÉDIENTS :

du porc bien entrelardé (note 1)
barde ou couenne (note 1)
de l'ail (Beaumont ou Lautrec au goût),
1 ou 2 gros oeufs de vraies poules
[poudre d'herbes pour sans sel](#) (voir note 2)
[piquant de LVC](#)
une crépine de porc
feuilles de laurier

un bel oignon "banane"
foies (note 3) ???
de l'échalote (grise bien sûr si possible)
1 verre ou plus de bon muscat (note 4)
[poudre de Perlimpinpin de Noël](#)
pain d'épices de qualité
vin de muscat

MÉTHODE :

Réservez les foies (note 3) en morceaux assez gros mais les dénervé soigneusement. Ensuite réservez éventuellement au frais pour le montage.

Coupez au couteau en gros morceaux les viandes de porc Puis hacher le tout au hachoir (celui de Mamy ou celui découvert aux "puces" pour quelques euros) sera parfait même s'il use de l' "huile de coude", il ne "déchire" pas la viande, ne l'échauffe pas et est donc très efficace .

Si vous n'avez qu'un "Magimix" ou autre "hacheur" , utilisez-le par "à coups" et n'allez pas trop loin : il faut avoir un "hachis" certes mais pas de la purée surtout!

Pour les aromates (aux, oignons, échalotes) hachez-les dans votre hachoir . Là, vous avez le choix pour les hacher plus ou moins .



Les fines herbes fraîches seront, elles, hachées très fin si elles remplacent (avantageusement) la poudre d'herbes des "sans sel" .

Réunissez les différents hachis dans votre jatte . Ajoutez un ou 2 oeufs entiers et assaisonnez au goût de [poudre de Perlimpinpin de Noël](#) et de [piquant de LVC](#) peu à peu car rappelez-vous que ce sont des épices forts :donc TESTEZ et ...

T.S.V.P >>>

... rajoutez-en peu à peu si nécessaire en goûtant chaque fois !



Ajoutez vos morceaux de pain d'épices et complétez des aromates si vous ne les aviez pas hachés à part .



Si possible mettez une barde au fond ... et, si vous en avez-une, "chemisez" (garnissez bien soigneusement en "collant" bien la "toilette" sur les parois de la terrine) votre terrine avec la crépine
Remplir le fond d'une couche de la préparation. Couchez les foies réservés et recouvrez du mélange . Et comme la "toilette" de porc déborde bien sur les côtés, vous pourrez bien "border" votre terrine . Double avantage elle protégera la terrine du dessèchement et elle facilitera le démoulage



Déposez la couenne que vous avez soigneusement découpée joliment . Ajoutez des feuilles de laurier pour bien faire votre décor . Arrosez à couvert avec le muscat

Vous pouvez soit "luter" la terrine avec un peu de pâte à l'eau pour coller le couvercle, voir comme moi, mettre une feuille de silicone au format sur la terrine entre la préparation et le couvercle

Garder sous son couvercle la terrine "montée" quelques heures au frais mais pas au frigo après l'avoir bien fermée et enveloppée dans une feuille d'aluminium .Les arômes vont ainsi "migrer" et prendre tous leurs parfums

Vous enfournerez dans un four pré-chauffé . Bien sûr si vous avez un four à bois ça sera évidemment l'idéal, mais avec un four à gaz ce sera déjà très bien car la chaleur est un peu plus près de la chaleur du bois . Mais avec un four classique ça marchera très bien . Avantage de ce dernier ??? c'est hyper régulier et si vous le noter aujourd'hui ,toutes vos futures terrines seront identiques ... et fameuses !!

T.S.V.P >>>

Puis la cuire une bonne heure à une heure et demie (minimum) selon l'épaisseur de viande. Dans un four très doux même des heures ... pourvu qu'ainsi votre terrine "fonde" bien .

Très simple : Vous pouvez ouvrir pour vérifier la cuisson ... mais lorsque vous en serez à la troisième réclamée par vos gourmands dans la même semaine, vous saurez le degré de cuisson en fonction du volume de votre terrine et de votre four !



Elle doit sortir dorée et vous pouvez y couler un peu de gelée si vous n'en avez plus assez dans la terrine . Si vous le pouvez, laissez-la sous un poids "mariner" 2 ou 3 jours avant de l'entamer elle sera parfaite et sera dévorée dès l'entrée du déjeuner ... et vous n'aurez plus rien pour le soir !!!

NOTES TECHNIQUES::

(Note 1) le "Tessou" ?? bien sûr du "vrai" cochon .et si vous n'avez pas un éleveur près de chez vous, fiez-vous à un bon charcutier car les qualités de votre future terrine tiennent aux qualités de la viande utilisée, c'est évident .Utilisez des morceaux bien entrelardés car vous le savez c'est le gras qui donne le goût et qui, en particulier "fixe" les arômes

N'oubliez pas , si vous avez recours à votre charcutier, de lui demander si possible de la crépine (elle protégera votre terrine du dessèchement) et ne serait-ce qu'un peu de couenne car lorsqu'elle "fondra" à la cuisson il se formera un peu de "gélatine" qui donnera de la "tenue" à votre terrine

(note 2) vous pouvez remplacer les herbes sèches de votre poudre d'herbes pour les "sans sel" par des herbes fraîches du jardin comme cette année ou l'automne est encore ici en hiver : un beau bouquet d'herbes sauvages du jardin (avec de l'armoise (attention pas trop), de la ciboule et de la ciboulette, de l'estragon (du vrai pas celui de Russie : il n'a pas de goût), des chénopodes , de la menthe, du mentastre, **beaucoup de persil bien sûr**, des thym, et quelques orties s'il y en a encore au jardin, n'oubliez pas l'agastache , peut-être une pointe d'absinthe (si vous aimez l'amertume) et un brin d'ail aux ours (s'il y en a qui montre déjà son nez comme chez nous) et pensez à une verure toujours isponible : le vert de poireaux !

(note 3) Vous pouvez bien sûr ajouter des foies :

- de volailles : c'est déjà un beau plus car rassurez-vous, même les foies (labellisés et élevés correctement), ne contiennent pas de mauvais produits malgré leur rôle de "filtre"
- de lapin : déjà plus subtil (et eux sont toujours fins, même en élevage) pourvu qu'ils soient français et donc que ce soit bien du lapin . Désolée de devoir vous le dire, mais les chats dans certains pays sont "préférés" aux lapins
- évidemment du foie gras de canard d' "aqui" ce serait le "top" mais je reconnais que le prix de revient n'est pas le même . Mais pour les fêtes ... ou contre le "spleen" actuel, c'est très efficace

SERVICE :

En famille et entre amis servez dans la terrine : c'est le plus convivial . Faites bien passer la lame d'un couteau (ou une spatule) le long de la paroi de la terrine sinon vous auriez du mal à la découper et à la démouler après cuisson ...sauf si vous avez utilisé la crépine !

Pour un service plus élaboré, à la cuisine, retournez votre terrine bien froide : elle se découpera plus facilement en tranches régulières avec un couteau trempé dans l'eau chaude **T.S.V.P >>>**

NB : Si vous souhaitez la garder plus longtemps, coulez du saindoux ou de la bonne graisse d'oie tout autour et dessus tant qu'elle est chaude . Vous la "deshabillerez" juste avant de la servir avec quelques cornichons "maison", voir encore meilleur [des mirabelles au vinaigre](#) . C'est bien joli et tellement "goûteux" ! Et dégustez sur des tartines de pain au levain grillé, avec quelques brins d 'estragon sur des tranches de tomates andines

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" et les "sans gluten" ça passe très bien ... pour une fois !

Pour les "sans gras" , choisissez un porc bien maigre. C'est toujours le cas du reste de nos jours sauf pour ces rarissimes cochons de luxe qui n'existent plus ...ces cochons élevés par un fermier pour lui , dans un champ en liberté ... et loin de voisins qui n'ont pas" râlés" pour l'odeur ! Si votre médecin n'est pas trop sévère ajoutez un peu de mie de pain trempée dans du lait... "écrémé" mais sachez que ce sera moins moelleux ...

Attention si vous êtes au régime "sans sucre" bien sûr il y en a un peu beaucoup dans le pain d'épices mais vous pourrez le remplacer par les seules épices mais le goût du miel et le moelleux de la pâtisserie vont vous manquer .
D'accord ce n'est pas pareil ...

mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

N.B vous pouvez éventuellement stériliser votre terrine dans des bocaux comme nous en avons déjà fait souvent . Utilisez alors des verrines dans lesquelles vous ferez "dorer"vos terrines en fin de cuisson dans votre four très chaud

Dans des bocaux à couvercle à vis vous pouvez éventuellement les faire cuire sans couvercle sous une feuille double d'alu par exemple . Dès qu'ils sont cuits vous essuyez soigneusement le bord du pot et vissez à fond le couvercle .

Posez sur un linge ou un plateau pour éviter le choc au fond du bocal . Mettez aussitôt dans la glacière et le lendemain les bocaux seront stérilisés : le couvercle ne s'ouvre plus car il est plaqué au bord du bocal par le vide qui c'est créé lors du refroidissement

Vérifiez la fermeture des « potiotis » le lendemain . S'il y a quelques ouvertures intempestives, re-stérilisez « classiquement » vos bocaux 1 heure à compter de l'ébullition ... Et lorsqu'ils sont froids, vous avez des réserves pour les « zokazou » ... ou s'il n'y en a qu'un, voir 2 ??? Testez tout de suite votre travail ... et laissez-les au frais entre les usages ... et régalez-vous

Pensez à noter sur chaque bocal son contenu car certains pots se ressembleront beaucoup . Étiquetez-les donc pour les retrouver sur les étagères du « ricantou »