

## Terrine rustique aux noisettes

---



---

Préparation : 30 min - Cuisson : 2 heures - Attente : 24 heures - 6 personnes

---

**1 crêpine de porc - 350 g d'échine de porc - 350 g de gorge de porc - 250 g de foie de porc - 150 g de noisettes - 2 cuillères à soupe de cognac - 1 oignon - 2 œufs - 10 cl de crème liquide - 1 croûton de pain sec - 5 brins de persil - 3 brins de thym - 1 cuillère à soupe d'huile - 2 cuillères à café rases de sel - 1 cuillère à café de 4 épices - 1 cuillère à café de poivre**

---

Trempez la crêpine de porc dans un saladier d'eau pour la déplier plus facilement. Egouttez-la et tapissez-en une terrine en porcelaine de 1 litre en faisant retomber les bords à l'extérieur.

Chauffez dans une poêle l'huile et faites fondre l'oignon haché. Equeutez et ciselez le persil. Chauffez une autre poêle anti-adhésive et faites-y dorer les noisettes à sec 3 min.

Coupez le croûton de pain en deux. Faites-le tremper dans la crème pour l'imbiber. Passez les viandes et le foie de porc dans un hachoir à viande et terminez avec le pain égoutté.

Mélangez le hachis de porc et de pain avec les noisettes, le cognac, l'oignon fondu, les œufs, le persil ciselé et le thym émietté. Assaisonnez avec le sel, le 4 épices et le poivre.

Remplissez la terrine de farce. Tassez bien. Recouvrez la surface avec les pans de crêpine et faites cuire 2 heures au bain-marie (sans couvercle) dans le four préchauffé à 150°C (th. 5).

---

Conseil :

Laissez refroidir la terrine à température ambiante, puis réservez-la au réfrigérateur. Patientez 24 heures, elle sera alors bien meilleure. Accompagnez-la d'une salade à la vinaigrette moutardée.