

Terrine de bœuf et filet de porc à la Farigoule

Ingrédients 6/8 personnes:

1,2 kg de queue de bœuf des AHP,
150 g de lard gras,
500 g de filet de porc,
¾ tranches de jambon cru,
1 œuf,
5 cl de Farigoule de Forcalquier,
50 g de noisettes concassées,
4 brins de thym,
1 bouquet garni,
1 oignon,
1 clou de girofle,
Huile d'olive,
Sel et poivre du moulin.



1. Mettre la queue de bœuf dans une marmite et la couvrir d'eau. Ajouter un oignon piqué avec le clou de girofle, le bouquet garni, sel et poivre et laisser cuire 1h.
2. Préparer le reste des ingrédients pour la terrine en coupant le lard en morceaux ; en coupant les filets de porc en tranches de 5mm ; et en effeuillant le thym.
3. Sortir la queue de bœuf et l'égoutter. Couper la en petits morceaux afin de la mixer avec le lard, le thym, un œuf entier, et la Farigoule. Ajouter ensuite les noisettes concassées, mélanger bien et assaisonner sel/ poivre du moulin.
4. Mettre votre four en préchauffe à 190°C. Dans une terrine huilée, verser ¼ de la précédente préparation. Recouvrir de tranches de filets de porc et remettre ¼ de préparation et à nouveau des tranches de filets. Monter la terrine jusqu'en haut et la couvrir.
5. Dans un bain marie, mettre la terrine au four pour 1h. Retirer lui son couvercle et positionner les tranches de jambon cru sur le dessus et remettre au four pour 15 min.
6. Sortir la terrine du four, laisser la refroidir avant de la mettre au réfrigérateur pour au minimum 8h. Celle-ci pourra être servie avec un bon bain de campagne et une salade.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site

<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

