



pour 2 kg de lapin on a eu un poids net de 1, 250 kg
500g d'échine de porc
300g de lard gras salé
4 morceau de veau a blanquette
4 oignons
4 œufs
persil
de la barde
6 feuilles de laurier
gros sel , poivre
5cl de goutte (facultatif)

préparation

désossé la viande

hachez toutes les viandes dans le hachoir ou le robot , si vous avez un hachoir comme ça c'est super et rapide



si vous prenez le robot , pour bien mélangez les viandes mettez a peu prés 1/4 de tout et mixez , recommencez 3 fois sans oublier 1 œuf a chaque fois et 1 oignon

épluchez et coupez les oignons

ciselez le persil pour qu'il ne soit pas haché trop fin

quand tout est haché mettez l'ensemble dans un grand saladier en faisant la tare sur votre balance , ajoutez les œufs et le persil si vous avez préparé votre viande au hachoir , la goutte ou autre alcool et avec le poids de l'ensemble vous calculez le poids de sel et de poivre c'est très important

on compte 20g de sel au kg et 3 g de poivre au kg

car un pâté ou une terrine pas assez salée on ne peut pas la salée après et c'est dommage quand c'est trop fade

ça nous est déjà arrivé une fois avec un fromage de tête, même si on mets un peu de sel sur les tranches ce n' est pas pareil

voila la viande est prête

vous prenez vos terrines et vous huilez l'intérieur , vous mettez 3 bardes de lard au fond et un petit peu d'alcool si vous en mettez (personnellement je n'en ai pas mis)

avec la quantité j'ai fais une petite et une grosse terrine pour vous donner une idée le plat de la photo en haut c'est la petite pour le grand plat il est en photo avec le buffet



vous mettez la préparation dans vos terrines



rapartissez l'ensemble dans vos terrines et tassez bien la viande



mettez sur le dessus 3 bandes de bardes et 3 feuilles de laurier mettez le couvercle et pour bien fermer la terrine faire un pate avec un peu de farine et d'eau que vous mettez tout autour du couvercle

cuisson 1h 30 environ th 6

j'ai mis les 2 en même temps

enlevez la pate qui entoure le couvercle vérifiez la cuisson , laissez refroidir dans les terrines avec leur jus de cuisson et mettez les au frais jusqu'au moment de les couper

patrice a coupé les pâté le samedi soir a la trancheuse et c'était impeccable



voici la trancheuse qu'on a pu avoir , patrice est entrain de couper le rôti de porc , il a fait aussi le rosbif

pour les viandes nous avons tout fait cuire le vendredi , nous avons tout mis au frigo jusqu'au samedi soir , il faut que les viandes soient bien froides

voici le fromage de tête coupé aussi comme cela



j'ai déjà mis la recette dans la rubrique terrine et pâté et cette fois nous avons mis un peu de gelée au fond des moules a cake

voila je pense que j'ai mis pas mal de détail