

Pâté-terrine

Un gros lapin ou un lièvre pesant environ 3 kilos; 250 g de veau haché; 250 g de porc haché; 200 g de jambonneau (gras et maigre) haché; un oignon; deux échalotes; une gousse d'ail; deux œufs; un demi-verre à bordeaux de cognac; deux c à soupe de madère; une c à café des "quatre épices"; 250 g de lard gras coupé en grosses bardes; sel; poivre (une dizaine de grains); une feuille de laurier; deux ou trois branches de thym; deux clous de girofle.

Dépouiller et vider le lapin ou le lièvre.

Prendre un petit couteau pointu et bien aiguisé que l'on passera le long de la colonne vertébrale. Enlever les deux râbles, que l'on coupera en tranches épaisses d'un centimètre.

Désosser le reste du lapin ou du lièvre en grattant bien les os pour enlever toute la chair, qu'on hachera avec le foie et le cœur. Mélanger avec le hachis de porc, celui de veau et de jambonneau.

Hacher finement ail, oignon et échalotes.

Faire fondre une cuillerée de beurre dans une petite casserole.

Y mettre les oignons, etc., et laisser cuire tout doucement en remuant souvent. Laisser à peine prendre couleur et mélanger au hachis de viande.

Ajouter les œufs, le madère, le cognac, les "quatre épices", le sel, le poivre. Mélanger le tout parfaitement.

Garnir le fond d'une terrine avec les bardes de lard. Tapisser également de barde les côtés de la terrine.

Mettre une couche de hachis dans le fond (le tiers). Sur ce fond, ranger la moitié des tranches de râbles, que l'on a préparées, puis une seconde couche de hachis, les dernières tranches de râbles et enfin le reste du hachis.

Rabattre les dernières bardes sur le dessus du pâté. Y poser la feuille de laurier, le thym et les deux clous de girofle.

Poser le couvercle sur la terrine.

Mélanger deux ou trois cuillerées de farine avec un peu d'eau, de manière à faire une pâte, collante que l'on étendra sur le joint du couvercle et de la terrine, pour boucher hermétiquement toute ouverture. Laisser cependant libre le petit trou pratiqué dans le couvercle de la terrine.

Poser la terrine dans un plat allant au four dans lequel on aura versé un peu d'eau bouillante. Glisser le tout à four moyennement chaud et laisser cuire doucement pendant deux heures et demie à trois heures.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole tous les os du lapin ou du lièvre, 200 g de couennes de lard, un demi-litre de vin blanc, un demi-litre d'eau ou de bouillon de bœuf, un bouquet garni (persil, thym, laurier), un oignon, une carotte, sel et poivre.

Couvrir la casserole et laisser bouillonner tout doucement pendant deux heures. Passer le jus au tamis très fin ou au chinois.

Dès que le pâté est cuit, enlever le couvercle. Piquer quelques trous dans le pâté à l'aide d'un lardoir ou d'une grosse aiguille à tricoter, Verser doucement le jus préparé. Le pâté doit tout absorber.

Mettre la terrine au frais.

On peut conserver ce pâté près de quinze jours au réfrigérateur.

On peut le conserver plusieurs mois en le préparant, non pas dans une terrine, mais dans des bocaux à stériliser.

Fermer hermétiquement ces bocaux avec un joint de caoutchouc et une griffe. Ranger dans la bassine à stériliser en les isolant du fond. Couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir à 100 degrés pendant deux heures.

Laisser refroidir les bocaux dans l'eau pour ne pas risquer de les voir se fendre. Ranger dans un endroit sec et aéré.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.