TERRINE CORREZIENNE

Ingrédients :

- 1 kg de traversière (poitrine de porc)
- 300 gr d'échine de porc
- 300 gr de foie de porc
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon (facultatif)
- 2 cuillères de cognac et ½ verre de vin blanc sec
- 1 œuf entier
- 1 cuillère rase de farine (facultatif)

Prendre pour la cuisson un récipient en terre de préférence, mettre dans le fond un peu de lard gras frais, puis le tapisser avec de la crépinette en laissant déborder tout autour, de façon à recouvrir la terrine après y avoir versé la préparation préalablement hachée moyennement gros. Ensuite, parsemer sur le dessus une feuille de laurier coupée en petits morceaux.

On peut recouvrir le tout d'une mince tranche de lard gras ou frais ou d'une couenne pour éviter le dessèchement du pâté.

1 heure de cuisson à four moyen.