

Terrine dite "au pif"



Ingrédients :

Je mets à *peu près*

- 500g de foies de lapin ou de volaille
- 300g de lard frais
- 300g de gras de porc (barde par exemple)
- Une crépine de porc (si vous en trouvez) une couenne de porc.

Hacher toutes les "viandes" + ou - gros selon le goût

Je hache aussi un oignon, *Bof deux si vous aimez ...*, 3 à 4 gousses d'ail, des herbes de Provence, du sel et du poivre *au pif, je compte une personne deux personnes, trois ...*

Je mets aussi des épices Rabelais. Ne me demandez pas ce que c'est, mais c'est fabriqué ici dans le sud. Je mélange bien.

J'ajoute deux œufs (petits) et une cuillère bombée de farine.

Je re-mélange.

Au fond de la terrine je mets la couenne et la crépine de porc. J'ajoute la farce. Je recouvre avec la crépine. J'ajoute de l'eau tiède *juste ce qu'il faut, c'est à dire pas trop ... OUPS!* (Le hachis n'est pas complètement couvert).

Je mets au four 1h à 1h30, tout dépend de la grosseur de la terrine. Je ne mets pas le couvercle comme ça il se forme une petite croûte.

Essayez aussi, le pif ne se trouve pas partout ... !

Arlette

