



## **TERRINE DE CAMPAGNE AUX CHAMPIGNONS**

**pour 8 personnes :**

**à préparer 2 jours avant la dégustation :**

**500g gros champignons de Paris - 500g foie de porc - 500g bajoue de porc - 200g mie de pain - 4 oeufs - 1/2 verre d'Armagnac - 3 càc sel - 1 càc poivre blanc moulu - 1 barde ou 1 crépine\* -**

**Préchauffer le four à 200°.**

**Hacher la viande de porc grossièrement. Ajouter les oeufs et l'armagnac. Nettoyer les champignons. Hacher les queues ainsi que la mie de pain. Ajouter la farce. Mélanger.**

**Tapisser de barde ou de crépine une grande terrine. Faire un lit de farce, planter les têtes de champignons, terminer par la farce. Couvrir d'une barde ou refermer à l'aide de la crépine.**

**Cuire au bain-marie au four pendant 2 heures. Refroidir à température ambiante puis entreposer au réfrigérateur.**

**\*J'ai personnellement testé les 2, pour moi la crépine est idéale puisqu'elle apporte moins de gras.**