Pâté campagnard

Pour une grosse terrine: 1 filet mignon de porc – 1 escalope de poulet – 2 médaillons de veau – 100g de foie gras cru – 1/2 cc de piment d'espelette – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de persil – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 10g de sel – poivre – des tranches de lard fines

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l'échalotte grossièrement coupée et l'ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l'oeuf, le sel, le poivre, le piment et le persil. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine. Couvrez avec les tranches de lard.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h. A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées !