

Terrine genevoise

Passez à la machine à hacher 600 g de viande maigre de porc et 400 g de lard gras frais, pris de préférence dans la gorge ou sur le dos de l'animal. Ajoutez 50 à 60 g de foie frais, tant pour soutenir la couleur de la terrine que pour assurer sa cohésion. Epicez le mélange de 20 g de sel, de poivre, de macis et

de coriandre. Pétrissez bien le tout et formez-en une boule légèrement aplatie que vous disposerez dans un plat allant au four. Cuisez, à chaleur moyenne et au bain-marie, une heure et demie à deux heures, selon l'importance du pâté. Pendant que la terrine cuit au four, préparez une gelée claire à l'aide d'un concentré du commerce. Relevez-la d'un peu de vin blanc, additionné éventuellement d'un filet de jus de citron. Lorsque vous sortirez la terrine du four, arrosez-la abondamment de cette gelée, en la reprenant à la cuillère sur le pourtour du plat et en répétant cette enduction aussi longtemps qu'il le faudra pour que la terrine absorbe le maximum de gelée.

Elle gagnera ainsi en onctuosité, et le remplissage de tous les orifices créés par la cuisson sera un gage de conservation.

Laissez refroidir et nappez enfin la terrine d'une couche luisante de gelée, tant pour le bel aspect de la préparation que pour éviter le contact de l'air.