

## Terrine de pain de viande



Plat **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Une recette classique de ma grand-mère préparée avec sa terrine.*

### Ingrédients

- 600 g d'hachis de veau
- 600 g d'hachis de porc
- 2 œufs - entiers
- 2 oignons
- 1 poignée de persil
- 1 tranche de pain de mie
- un peu de muscade
- 5 tranches d' lard salé - assez fines
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Tremper la tranche de pain de mie dans du lait. L'essorer et l'émietter. Bien mélanger la viande et tous les ingrédients à la main pour former une boule. Rectifier l'assaisonnement.
- 2 Tapisser le fond de la terrine avec de fines tranches de lard salé.
- 3 Disposer la viande bien tassée et garnir le dessus avec 2 fines tranches de lard, 1 branche de thym et 1 feuille de laurier. Remettre le couvercle sur la terrine.
- 4 Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant 1 heure.
- 5 Vous pouvez le servir chaud avec une sauce de votre choix, du riz, etc. ou froid avec une salade. C'est un plat simple mais très goûteux.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

