

# Terrine aux restes de viande



temps préparation :10 mn    temps total : 13h15

## Ingrédients

- 500 g de restes de viande cuite
- 200 g de lardons
- 100 g d'oignon
- 100 g d'échalotes
- 6 brins de persil frais
- 2 branches de thym frais
- 50 g de cognac
- 8 g de sel
- 5 g de poivre moulu
- 1 œuf

## Préparation

1. Mettre 250 g de viande cuite, 100 g de lardons, 50 g d'oignon, 50 g d'échalotes et 3 brins de persil dans le bol, puis hacher 10 sec/vitesse 8. Transvaser dans un grand récipient et réserver.
2. Mettre les 250 g de viande cuite, 100 g de lardons, 50 g d'oignon, 50 g d'échalotes et 3 brins de persil restants dans le bol. Ajouter le thym, le cognac, le sel, le poivre et l'œuf, puis hacher 10 sec/vitesse 8. Transvaser dans le récipient avec l'autre préparation et mélanger. Réserver.
3. Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5).
4. Transvaser la préparation dans une terrine, puis sans le couvercle, la mettre dans un bain-marie. Enfourner et cuire 1 heure à 160 °C. Laisser tiédir la terrine, la couvrir, puis réserver au moins une nuit au réfrigérateur avant de servir.