

# UKAL

## RECETTE TERRINE DE GIBIER

### MATIÈRES PREMIÈRES

- **40 %** maigre de gibier (présalé 12 heures)
- **10 %** de foie de gibier frais
- **50%** gorges de porc sans couenne (échaudées à 85°C environ pendant 40 minutes)

### INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **7 g** de sel ordinaire
- **10 g** de sel nitrité
- **7 g** épice pâté de campagne (Réf : 150320001)
- **2** œufs frais / kg
- **20 g** de fécule de pomme de terre
- **20 g** oignons frits



### PRÉPARATION

1. Passez toutes les matières premières au hachoir à la plaque de 8 mm
2. Rajoutez tous les ingrédients
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
4. Remplissage des moules
5. Cuisson au four à sec à 90°C ambiante et 72 °C à cœur
6. Laissez refroidir en chambre froide et déguster après 24 à 48 heures