



Membre de l'Ambassade Régionale des Confréries de Produits de Terroir et du Goût du Hainaut Cambrésis et du Hainaut Belge. Membre du Conseil Français des Confréries.

## INGREDIENTS

Foie de porc 3 Kgs  
Gorge de porc (maigre) 3 Kgs  
Gras de porc 1 Kg  
Oeufs (1 par Kg)  
Sel 15 à 18 Gr au Kg  
Poivre 2 Gr au Kg  
Sucre 2 Gr au Kg  
Saindoux 250 Gr

### Selon goût:

Persil (1 poignée)  
Ail  
Echalote (1 bol)  
Oignon (1 bol)  
Laurier  
Thym  
Poivre concassé.

## FABRICATION DU GRATIN (Fond préparé)

Faire revenir des os de porc dans du saindoux, mouillé avec de la gelée (ou de l'eau), ajouter thym haché très fin et laurier, faire bouillir et réduire au maximum.

## PREPARATION DE LA FARCE FINE ET DU MARQUANT

Passer les foies avant passage au broyeur dans de la matière grasse (saindoux) avec oignons, ail et échalote.

### LA FARCE FINE

Passer à la fine plaque: 60% du foie et 1 Kg de gras.

### LE MARQUANT

Passer à la grosse plaque:

40% du foie et la gorge de porc (3 Kgs).

Mélanger farce fine, marquant et assaisonnement avec le gratin filtré.

## CUISSON

Emfourner à 120°, puis 1/2 heure plus tard four à 90°.

Laisser monter à 80° à coeur (de préférence en cuisson humide).

Après la cuisson, ajouter 15% de gelée.

Note: en cas d'utilisation de sel nitrité, laisser reposer une nuit avant cuisson.

Toute personne utilisant cette recette s'engage à en respecter ses indications strictes et à la nommer :  
**TERRINE DE COUSOLRE.**