

Мясной террин с печенью



700 г мясного фарша, 300 г говяжьей или куриной печени, 200 г полосок подкопчённого бекона, 1 яйцо, 3 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 луковица, соль, перец, мускатный орех, кориандр, чеснок.

Луквицу мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле.

Печень зачистить от плёнок, нарезать мелкими кубиками и соединить с фаршем.

Добавить лук, сухари, яйцо, коньяк, чеснок, специи, соль, вымесить.

Форму выстелить полосками бекона так, чтобы края свешивались. Наполнить фаршем. Разровнять. Накрыть свешивающимися краями бекона, слегка подвернув их. Форму завернуть в 2-3 слоя фольги. Поместить в разогретую до 190° духовку на 1,5 часа.

Готовый террин, не разворачивая, поставить под гнет на 6 часов, а затем убрать в холодильник.

На второй день террин становится только вкуснее.

Время приготовления 110 минут