

Terrine aux poireaux



Ingrédients :

- ❖ 2 kg de chair à pâté
- ❖ 500 g de poireaux (avec le vert)
- ❖ 30 g de sel
- ❖ 8 g de poivre
- ❖ 20 cl de vin blanc
- ❖ 2 œufs
- ❖ 10 cl de crème

Mélanger tous les ingrédients.

Avec ces quantités, je remplis 8 bocaux que je stérilise 50 mn en autocuiseur et une terrine que je cuis au four à couvert 1h 15 à 180°C.

