



1 salle
40 couverts

La Primatiale

44, rue de la Primatiale - Nancy
SOBRIÉTÉ



- Pour 4 personnes
- 600g de ris de veau
 - 1kg d'échine de porc hachée
 - 1 bande de lard
 - 2 grosses échalotes ciselées
 - 10cl de Porto
 - 50cl de fond de veau réduit
 - 7cl de cognac
 - 1 truffe



Mélanger toutes les viandes, le fond de veau, Cognac, Porto et truffe ainsi que les ris de veau. Saler, poivrer, chemiser la terrine et la viande avec la bande de lard. Entourer de papier aluminium et mettre au four pendant 3h à 100° et au bain-Marie. Entreposer pendant 4 jours au frais et déguster.

Frédéric Maucci
Terrine aux ris de veau