

Tartelettes fines aux pommes

- 400g de viande de dinde
- 400g de viande de porc un peu grasse
- 1 gros oignons
- 2 carottes
- 2 poireaux
- 1 poivron rouge
- un peu de beurre de cuisson
- sel et poudre de piment d'Espelette.



Servir: Froid, avec du pain de campagne grillé, des cornichons, et une petite salade.

Variation : Ajoutez quelques herbes fraîches.

■ Coupez 2 blancs de poireau, de la longueur de votre terrine, rincez les et réservez.

■ Lavez le reste des poireaux, et les autres légumes. Emincez les poireaux, épluchez et coupez les carottes et les oignons en lamelles. Supprimez le pédoncule et les graines du poivron, et coupez le en petits cubes. Faites revenir ces légumes dans le beurre dans une grande casserole pendant 10 minutes. Dans une poêle, faites revenir à feu doux dans un peu de beurre, les 2 blancs de poireau entier pendant 5 minutes.

■ Préchauffez votre four à 160°.

■ Passez au hachoir à vis avec une grille moyenne, les légumes précuits et la viande. Assaisonnez de sel et poudre de piment, mélangez bien l'ensemble. Disposez la moitié du hachis dans le fond de la terrine. Ajoutez les blancs de poireaux, et recouvrez avec le reste de hachis. Tassez bien l'ensemble.

■ Mettez le couvercle de la terrine, et enfournez pour environ 90 minutes.

■ Une fois la cuisson terminée, laissez reposer à température ambiante, puis disposez au réfrigérateur.

Conseils

Pour que la terrine se tienne mieux, vous pouvez rajouter un œuf battu à la préparation.