**Terrine aux trois viandes**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 750 g d'échine de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **désossée**
**- 750 g d'épaule de** [**veau**](https://recettes.de/veau)
**- 250 g de blanc de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)
**- 12 tranches fines de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)
**- 75 ml de** [**cognac**](https://recettes.de/cognac)
**- 2 œufs**
**- 1 càc de** [**4 épices**](https://recettes.de/4-epices)
**-** [**thym**](https://recettes.de/thym)
**-** [**persil**](https://recettes.de/persil)
**-** [**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées.**
**- 1 càc de sel**
**- poivre du moulin**

**1 moule à cake de L30 x l11 x h8 cm**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Parer les viandes en retirant le gras éventuellement.
Effeuiller le thym (1càc) et ciseler finement le persil (1 grosse càs) .
Hacher le porc et le veau et mettre la viande dans un saladier.
Ajouter les œufs, les épices et le cognac. Mélanger.
Incorporer les herbes, le sel et le poivre et mélanger.
C'est là que j'aurais dû ajouter quelques olives.
Tapisser le moule de tranches de jambon en les faisant chevaucher.
Tasser dans le moule la moitié de la farce à la viande.
Disposer sur le dessus les blancs de poulet.
Couvrir du reste de farce.
Tapisser tout le dessus de jambon cru.
Couvrir la terrine avec un couvercle ou comme moi d'une feuille de papier cuisson puis de papier aluminium.
Dans la recette, la terrine est cuite au bain-marie, je ne l'ai pas fait mais j'ai posé le moule sur un petit plateau pour un éventuel débordement de jus de viande.
Enfourner pour 1 h 15.
Retirer le couvercle  et remettre au four pour une vingtaine de minutes.
Laisser refroidir avant de couvrir et de mettre au réfrigérateur.
Démouler la terrine et la couper en tranches.
J'ai servi avec de la salade verte et quelques tomates.