

## Pâté trognon his

650 g d'échine de porc hachée grille moyenne  
300 g de mignon de porc coupé en lèches (ou aiguillettes)  
300 g de gorge de porc finement hachée  
20 g de sel fin  
4 g de poivre blanc fraîchement moulu  
2 pincées de sucre  
2 pincées de muscade  
20 g de farine  
2 œufs  
50 g de crépine de porc  
5 petites pommes Reinette  
20 g de beurre  
5 cl de Calvados

Epluchez les pommes, récupérez les trognons avec un vide-pomme et taillez la chair en petits dés. Dans une poêle, faites dorer les dés de pommes avec le beurre. Versez le Calvados et déglacez.

Dans un saladier, mélangez la viande et la gorge de porc hachées et les aiguillettes. Ajoutez le sel, le poivre, le sucre, la muscade, la farine et les œufs. Incorporez les dés de pommes confits. Mélangez longuement pour bien amalgamer tous les ingrédients

Chemisez une terrine de crépine et tassez bien la farce de porc aux pommes dans le plat. Faites 5 incisions avec un couteau d'office pour y glisser les trognons en veillant à laisser dépasser la tige des pommes.

Enfournez le plat, préalablement disposé dans un bain-marie 20 minutes à 200°C à découvert puis 2 heures à 160°C en couvrant avec le couvercle de la terrine.

Après complet refroidissement de la terrine, entreposez-la au moins 48 heures au réfrigérateur avant de la déguster sur une tranche de pain tout simplement.

