



## La terrine Martinolitaine.



Certains la nomme Napolitaine selon notre amie Martine F .

### Ingrédients:

350 g de quasi de veau  
150 g d'échine de porc  
150 g de Mortadelle  
150 g de jambon ( 6 fines tranches )  
100 g de fromage Mascarpone  
4 cuillères à soupe de Parmesan  
2 œufs  
1 carotte  
1 courgette  
30 brins de ciboulette  
8 brins de persil  
2 brins de thym  
noix de Muscade

### Comment faire:

1. Hachez les viandes , ajoutez les œufs le Mascarpone et le Parmesan ainsi que le thym effeuillé , la ciboulette , le persil et la muscade puis poivrez.
2. Mouillez le papier de cuisson , tapissez la terrine en laissant déborder , couvrez de tranches de jambon en les superposant . Les laisser dépasser de la terrine.
3. Taillez en bâtonnets de carottes et courgettes , les ébouillanter. 2 minutes dans de l'eau salée. Egouttez et séchez les . Étalez 1/3 de farce dans la terrine , couchez dessus la moitié des bâtonnets , puis une autre couche alternée de farce et ainsi de suite . Rabattre le jambon.
4. Couvrir avec le papier de cuisson en tassant.
5. Enfournez à 170°C pendant 1h20. La cuisson terminée , laissez refroidir. Retournez et démoulez la terrine que vous servirez fraîche le lendemain en tranches à votre goût.

Les Randonneurs Hersinois vous souhaitent un bon appétit.