

Ingrédients :

350 gr de bœuf haché (10%)

400 gr de talon de jambon (ou petits cubes)

200 gr de gouda jeune rapé

4 tranches de pain de mie

3 œufs (gros)

2 à 3 oignons

2 à 3 gousses d'ail

1 bouquet de persil et d'estragon (je mets de la ciboulette à la place de l'estragon)

Sel, poivre

4 épices

Huile

Préparation :

- 1- Epluchez et hachez les oignons et l'ail.
- 2- Faites-les fondre dans 3 cuillères à soupe d'huile.
- 3- Hachez le jambon grossièrement, mélangez avec la viande hachée, la mie de pain et les herbes hachées.
- 4- Ajoutez les oignons et faites revenir en remuant 6 mn.
- 5- Salez, poivrez, parfumez de 4 épices.
- 6- Ajoutez, hors du feu, les œufs battus et le fromage râpé.
- 7- Remplissez une terrine assez grosse ou deux moules à cake, couvrir d'un papier sulfurique et cuire au four (150/160°) pendant 50 mn.
- 8- Servez froid.

Bon appétit !