

Terrine de murson – Drôme - vs Max



Le bocal de Max



Le service avec PDT tiède. Un régal !

Ingédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 3H en stérilisateur



50% d'épaule
en gros dés



50% de
couenne



1/2 càc de
grains carvi



1/2 v. de vin.
rouge/kg



4 poivres et
15g sel par kg



Ail, 5
gousses/kg

Le **murson** ou **murçon** est un saucisson à cuire, spécialité [charcutière](#) de [La Mure](#), composé de chair de [porc](#) hachée et de morceaux plus gros coupés en dés au couteau et aromatisé au [carvi](#).

On trouve le murson dans le [Dauphiné](#). Ici, c'est une création familiale de la Drôme.

Préparation

1. Faire bouillir la couenne 5 min.
2. Hacher le porc et la couenne.
3. Mélanger porc, couenne, vin rouge, épices, sel et poivre.
4. Laisser macérer une nuit à couvert dans le réfrigérateur.
5. Remplir les terrines aux 3/4.
6. Mettre la capsule et visser le couvercle.
7. Disposer les pots dans une grande casserole (avec un linge). Mettre à ébullition pour 3H.
8. Laisser refroidir une nuit.
9. Le lendemain, éplucher 4 PDT et les cuire 20 min à bouillons moyens.
10. Au service, couper les PDT en 2 et les réchauffer au micro-ondes 2 min.
11. Servir en entrée avec le murson.

Nota : Pour une meilleure finition, laisser reposer le murson 1 mois à la cave.

* * * Janvier 2022 * * *