

**CUISINE
DES AMIS
EN PROVENCE**



CUISINE DES AMIS EN PROVENCE

J'ai toujours rêvé de partir à l'autre bout du monde, mais c'est en Provence que j'ai fini par poser mes valises, réinventant les saveurs de mon enfance. Avec les rencontres, mon carnet de recettes s'est enrichi, mes amis devenant les complices de mes gourmandises... *Jeanne Bayol*

PHOTOGRAPHIES DE BRUNO SUET

*Aux amis,
petits, grands, proches et lointains
sans qui la vie n'aurait pas la même saveur.*





BRUNO & DOMINIQUE LAFOURCADE

Il est des instants comme suspendus dans le temps, dont il émane un parfum suranné. D'une époque où notre rapport à la vitesse semble bien loin des normes actuelles. Moment fugace où l'on prend conscience que le monde qui nous entoure reste immuable. Malgré une accélération et une frénésie toujours plus grandes, parenthèse où le goût du bonheur et le sentiment d'unité semblent s'imposer autour d'une terrine maison, d'une miché de pain et d'un verre de rouge. Dominique et Bruno sont tous deux partisans de cet art de vivre et de travailler, où la main de l'homme et le trait de crayon ne seront jamais remplacés par la machine. Fervent adepte d'une création manuelle, chacun développe sa créativité dans la tradition d'un savoir-faire séculaire.



TERRINE DE L'ONCLE DE DOMINIQUE

PRÉPARATION : 50 MIN • MARINADE : 1 NUIT • CUISSON : 1 H 30
INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

750 G D'ÉCHINE DE PORC • 750 G D'ÉPAULE DE VEAU • 250 G DE LARD NON SALÉ FRAIS • 10 CL DE COGNAC • 200 G DE CRÉPINE TREMPÉE DANS UN GRAND BOL D'EAU FROIDE • 600 G DE FOIES DE VOLAILLE • 2 FEUILLES DE LAURIER • 2 BRINS DE THYM • LA MARINADE : 30 CL DE VIN BLANC • 2 CUILL. À SOUPE DE VINAIGRE DE VIN ROUGE • 1 CUILL. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE • 10 CL DE COGNAC • 5 OU 6 GRAINS DE GENIÈVRE ÉCRASÉS • 2 CLOUS DE GIROFLE • 1 OIGNON ÉMINCÉ • THYM, LAURIER, PERSIL • SEL, POIVRE ET QUATRE ÉPICES •

La veille au soir, mettez dans la marinade le tiers du porc et le tiers du veau coupés en lanières. Hachez le reste, ainsi que le lard, un peu grossièrement, mélangez avec du sel et du poivre, le cognac et 3 cuillerées à soupe de marinade • Le lendemain matin, préchauffez le four à 200 °C • Garnissez l'intérieur de la terrine avec la crépine, en en gardant un morceau pour le dessus • Mettez une couche de viande hachée sur 3 cm d'épaisseur, déposez dessus les lanières de viande • Remettez une autre couche de viande hachée sur 2 cm, ajoutez les foies de volaille • Finissez par une troisième couche de viande hachée. Posez les feuilles de laurier et les brins de thym, puis recouvrez avec la crépine et posez le couvercle de la terrine • Enfouissez pendant au moins 1 heure 30. Durant la dernière demi-heure, découvrez la terrine pour faire fondre le dessus • Laissez refroidir la terrine avant de la mettre au réfrigérateur. Elle sera meilleure après quelques jours.

