



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8 personnes



10 min de préparation



2h de cuisson

## Confit de bœuf en terrine au Muscadet



**Suggestions:**

Muscadet

### Ingrédients

1kg de bœuf à braiser  
Coupé en petits cubes  
350g de poitrine de porc  
fraîche coupée en cubes  
25cl de Muscadet  
Poivre concassé  
Gros sel  
350g de mozzarella  
Salade mélangée  
800g de tomates grappes

### Préparation

- 1 Dans un saladier, réunissez les cubes de bœuf et de porc. Assaisonnez de poivre concassé et de gros sel, ajoutez le muscadet.
- 2 Mélangez puis mettre dans une terrine qui doit être remplie à ras bord.
- 3 Couvrez d'un papier aluminium et mettre à cuire au four, au bain marie 3h à 100°C.
- 4 Au terme de la cuisson, laissez refroidir la terrine en mettant une planchette et un poids dessus.
- 5 Ensuite laissez au frais pendant 24 heures.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade verte, de tomates et de mozzarella coupée en cubes.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise