



PÂTÉ DE CAMPAGNE TRADITION AU POIVRE VERT

MATIÈRES PREMIÈRES

250 g - Foie de porc
300 g - Gorge de porc
260 g - Poitrine de porc
80 g - Lait ou bouillon
30 g - Échalotes revenues
50 g - Poivre vert
30 g - Cognac (Réf : 10104CC)
1 g - Poivre gris

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

45 g - Pâté de Campagne Tradition SA (Réf : AR01512)
45 g - Sel nitrité (réf : 10902B)
Finition : 60 g - Gelée Ambrée SA (Réf : 10614S)

PRÉPARATION

Préparation du Hachage :

Mettre les gorges et poitrine de porc à pocher 15 à 20 mn dans une eau à 95°C puis les égoutter.
Passer les foies de porc au hachoir à la grille n°8 Ø.
Hacher ensuite la gorge, la poitrine égouttée et les échalotes revenues à la grille n°5 Ø.

Préparation du Pâté :

Au mélangeur, mélanger l'ensemble des viandes hachées en ajoutant Pâté de Campagne tradition SA, le sel nitrité et le poivre gris.
Ajouter le lait ou bouillon, le poivre vert égoutté et le cognac jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Dosage en moules ou terrines bardées.

CUISSON

Au four chaleur sèche ou mixte 1/2 heure à 120°C d'ambiance, puis réglage à 92°C pour une cuisson à cœur de 75°C.

Finition :

Après refroidissement, napper avec Gelée Ambrée SA.



Vous pouvez utiliser pour une coupe rose, du sel nitrité, ou pour une coupe grise, du sel fin.

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

