

PÂTÉ DE CAMPAGNE



Préparation

Temps Total : 3h30 min

Préparation : 30 min

Cuisson : -

Traitement thermique : 3 h

INGREDIENTS *(pour 6 personnes)*

500 g de gorge de porc
500 g de poitrine de porc fraîche
500 g de foie de volaille de préférence de
canard ou de foie de volaille clairs
1 œuf
2 cuillères à soupe de farine
9 g de sel par livre

1 g de poivre par livre
3 g de 4 épices ou noix de muscade
3 échalotes
2 cuillères à soupe d'alcool (Cognac,
Armagnac, Eau de vie)

PREPARATION

Pour faire du pâté, hacher la viande au hachoir à viande grille n°6 ou 8 puis mélanger.

Couper les échalotes en petits morceaux et les mélanger avec l'œuf et la viande.

Saupoudrer la farine et incorporer tous les autres ingrédients. Bien mélanger.

Remplir les bocaux (200 ou 350) jusqu'à 2 cm du rebord en tassant bien. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 3 heures à 100°C.