

Conserves De Pâté De Faisan



Ingrédients

1 kg de faisan sauvage - 1,500 kg de poitrine de porc - 5 cl d'Armagnac

par kg : 15 gr de sel fin - 3 gr de poivre - 40 gr de gousse d'ail - 1 petit oignon

1/2 Cuill à café de quatre-épices (facultatif)

Préparation

La veille au soir. Désosser le faisan. Lever les blancs et les faire macérer dans l'Armagnac

Le lendemain

Mettre dans un hachoir la viande de faisan, l'échine de porc, Ajouter l'ail et l'oignon, hacher.

Mélanger à la viande, les épices

Bien amalgamer avec les mains pour que la viande s'imprègne bien des épices.

Remplir les terrines jusqu'à 2 cm du bord

Juste avant de refermer les terrines, pour les parfumer, mettre un morceau de feuille de laurier

3 Heures de stérilisation