

Le pâté de MARIE

(Recette ancestrale de pâté rustique à base de porc)

Ingrédients

3 Kg (net) de poitrine de porc
1 Kg (net) de foies de volailles (ou foie de porc ou pièce de gibier ...etc.)
(Bien respecter cette proportion (3/1))

18g de sel par kg de ce mélange haché
1g de poivre moulu par kg du mélange haché
3 à 4 gousses d'ail
3 à 4 échalotes)
1 cuillère à café d'épices de charcuterie pour 2 kg de produit haché

Préparation

Hacher (grille fine) viandes, ail, échalotes
Bien malaxer à la main
Peser

Calculer la quantité d'épices en fonction du poids de produit haché
Assaisonner
Malaxer à la main à nouveau

Faire un puits au milieu du mélange
Casser un œuf entier (gros) ou deux petits
(Casser l'œuf en dehors pour ne pas tout détruire si œuf mauvais)
Ajouter une généreuse cuillerée à soupe de farine
Ajouter un demi-verre de cognac
Bien malaxer à la main

Cuisson - conservation

EN BOCAUX

Remplir vos bocaux EN TASSANT BIEN
Stérilisation 2h30 après début de l'ébullition

EN TERRINE

Remplir la terrine en tassant bien
Cuire au four 1h30 à 2h (four à 160°)
(Surveiller cuisson)
Sortir et BIEN APPUYER avec une fourchette pour intégrer la graisse
Conserver au frigo
Et/ou
Découper en morceau et conserver au congélateur