

Pâté de campagne |

Recette pour 2 terrines

Description

Le pâté le plus populaire, accessible dans la plupart des marchés.

L'astuce du chef

Idéalement, si vous avez un thermomètre incorporé dans votre four, cela vous facilitera la tâche.

Ingrédients

Farce

- 400 Gr Gras de gorge de porc
- 400 Gr Foie de porc
- 400 Gr Poitrine de porc
- 200 Gr Épaule de porc désossée
- 32 Gr Sel
- 4 Gr Poivre blanc
- 4 Gr Sucre
- 2 Gr 4 épices en poudre

Condiments

- 60 Gr Réduction d'échalotes au vin blanc
- 20 Gr Persil

Liaison

- 20 Gr Féculé de pomme de terre
- 200 Gr Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 20 Gr 3 poivres

Mise en terrine

- 300 Gr Crépine de porc

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **338 F°**
- Temps de repos **45 mins**

Mise en place

La veille, taillez les viandes en cubes de 3 cm et les mettre à mariner avec les assaisonnements une nuit au réfrigérateur.

Ciselez le persil

Mixez les aliments de liaison ensemble.

Réalisation

Farce

Passez les viandes au hachoir grille #6.

Condiments

Ajoutez les condiments, mélangez.

Liaison

Ajoutez le mélange mixé précédemment, incorporez à la masse délicatement.

Montage de la terrine et cuisson

Remplir votre terrine de la farce, recouvrir de crépine de porc.

Cuisson

Placez la terrine dans le four pour 10 minutes à 380°F (193°C), ensuite, baissez la température du four à 220°F (104°C) pour une heure. À l'aide d'un thermomètre, assurez-vous d'atteindre la température de 179.6°F (82°C) à cœur. Ensuite arrêter la cuisson.

Laissez la terrine sur le comptoir durant 30 minutes à température ambiante.

Ensuite, enveloppez la terrine de film alimentaire, placez la terrine au réfrigérateur une nuit.

Bon appétit!