

Confection de pâtés de porc

Préparation : 1 h	Cuisson : 3 h	Prix : Peu onéreux	Difficulté : Moyenne
-------------------	---------------	--------------------	----------------------

Ingrédients : (pour faire 24 pots de pâté de 250 grs) 2,5 kg de foie de porc qu'il faut mettre à égoutter.
- 2,5 kg de viande et gras (ventrèche fraîche).
- 2,5 kg de gorge de porc.
- sel, poivre.
- Condiments : (laurier, thym, cognac, abricots secs).

Préparation :

- Coupez en dés les divers produits, (attention aux os, nerfs qui peuvent bloquer le hachoir).

- Hachez les produits en alternance.

- Pesez les produits hachés.

- Ajoutez :

10 à 20 gr de sel, 2 à 4 gr de poivre par kg.

Les condiments au choix.

- Malaxer le tout.

- Placez un morceau de laurier, thym au fond du pot pour le repérage.

- Remplissez les pots en laissant un espace, juste en dessous de la collerette, veuillez à bien tasser le pâté pour éviter les bulles d'air.

- Essuyez l'extérieur de la collerette, et fermer le pot.

- Placez les pots bien calés dans le stérilisateur.

- Remplissez le stérilisateur d'eau froide, chauffer à 95° pendant 3 h, laisser refroidir.

- Nettoyer l'excès autour de la fermeture.

Sur une proposition de *Geneviève* avec la participation de l'atelier cuisine *Laflaujaguaise*.



Photographie : patric.tence@gmail.com

Fichier : C_F_Pate_de_porc.odt