



PÂTÉ AUX CÈPES

MATIÈRES PREMIÈRES

- 32 % - Foies de porc
- 32 % - Gorges de porc
- 28 % - Gras de bardière
- 8 % - Eau de cuisson

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 45 g/kg - Pâté aux cèpes SA (Réf : AR00496)
La saveur automnale du cèpe est aisément reconnaissable.
Avec des marquants de cèpes.
- 15 g/kg - Sel nitrité (Réf : 10902B)
- QS - Gelée ambrée (Réf : 10614S) Goût neutre

PRÉPARATION

- Détremper les foies pendant 1/2 heure, puis les égoutter.
- Pocher 15 à 20 mn les gorges de porc et le gras de bardière dans une eau à 95°C.
- Égoutter, réserver l'eau de cuisson.
- Passer les foies de porc au hachoir, à la grille de Ø n°8.
- Passer les gorges de porc et le gras de bardière au hachoir, à la grille de Ø n°5.
- Dans un premier temps, procéder au mélange des viandes avec l'eau de cuisson dans la cuve du mélangeur.
- Puis incorporer le sel nitrité et Pâté aux cèpes SA et laisser tourner jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Moulage :

- Verser la préparation dans des moules ou dans des terrines bardés.

CUISSON

- Mettre en cuisson sèche 15 mn à 120°C puis réduire la température à 92°C pour une cuisson à cœur de 75°C.



En fin de cuisson, napper avec la gelée ambrée. Refroidir le produit.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

