



## PÂTÉ DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT PR

### MATIÈRES PREMIÈRES

250 g - Foie de porc  
300 g - Gorge de porc  
260 g - Poitrine de porc  
80 g - Lait ou bouillon  
30 g - Échalotes revenues  
50 g - Poivre vert  
30 g - Cognac (Réf : 10104CC)  
1 g - Poivre gris

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

15 g - Pâté de Campagne 22 PR SA (Réf : 82108R)  
10 g - Liant Universel (Réf : 85101)  
10 g - Sel nitrité (réf : 10902B)  
Finition : 60 g - Gelée Ambrée SA (Réf : 10614S)

### PRÉPARATION

#### Préparation du Hachage :

Mettre les gorges et poitrine de porc à pocher 15 à 20 mn dans une eau à 95°C puis les égoutter.  
Passer les foies de porc au hachoir à la grille n°8 Ø.  
Hacher ensuite la gorge, la poitrine égouttée et les échalotes revenues à la grille n°5 Ø.

#### Préparation du Pâté :

Au mélangeur, mélanger l'ensemble des viandes hachées en ajoutant Pâté de Campagne 22 PR SA, Liant Universel, le sel nitrité et le poivre gris.  
Ajouter le lait ou bouillon, le poivre vert égoutté et le cognac jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.  
Dosage en moules ou terrines bardées.

### CUISSON

Au four chaleur sèche ou mixte 1/2 heure à 120°C d'ambiance, puis réglage à 92°C pour une cuisson à cœur de 75°C.

#### Finition :

Après refroidissement, napper avec Gelée Ambrée SA.



Vous pouvez utiliser pour une coupe rose, du sel nitrité, ou pour une coupe grise, du sel fin.