

Pâté Maison Stérilisation (9 bocaux de 500g)

- 1 kg de foie de porc
- 2,200 kg de lard maigre frais
- ½ bol d'échalotes (100g)
- ½ tasse à café d'ail (50g)
- 1 cuillère à café rase de poivre
- Thym - Laurier
- 3 cuillères à soupe **de gros sel de Guérande**

Ôter les couennes du lard et les mettre de côté
Couper en morceaux tous les ingrédients dans un grand saladier en verre
Laisser reposer dans un local frais une nuit



Hacher les viandes Utiliser ce genre de matériel (important)

Mélanger

Goûter Rajouter sel poivre à son goût

Remplir les bocaux, terminer par la couenne du lard - laurier et thym

Fermer

Stériliser de 2h30 à 3h00

En Terrine au four : (2 terrines de 1Kg)

Mêmes proportions qu'au dessus.

Déposer une barde de lard au fond de la terrine

Garnir de hachis, remettre une barde de lard du thym et du laurier, fermer avec le couvercle.

Faire cuire 1h30 au four à 190° au bain marie ou la plaque du four remplie d'eau.

A consommer dans les 8 jours.

Si besoin d'informations supplémentaires, vous pouvez nous appeler au 03 80 37 81 58

Alain et Sophie