



L' AMOUR
DU MÉTIER

Pâté de Campagne

Composition

10kg de lard de collier
6,3kg de foie de porc
15 œufs
1,2l de lait

Matières auxiliaires

1 kg de mélange Pâté Délicatesse (55g/kg)
270g de sel nitrité (16g/kg)
125g de lait ou du bouillon de poule sans sel

Méthode de travail

- Cuire le lard de collier pendant 5 min. Passer tous les ingrédients par la plaque de 3,5 mm.
- Rôtir 30 min. à 120°C., puis baisser à 90°C. et cuire jusqu'à 70°C. à cœur.

Finition

Couvrir d'une voilette de porc. Décorer après refroidissement complet. Fixer la décoration à l'aide d'une couche de gelée (pour une conservation plus longue, utiliser la **Gélatine Spéciale** qui ne moisit pas).