

PÂTÉ DE GIBIER

Avec ce mélange (liant et épices) vous préparez des pâtés délicieux qui demandent peu de travail et qui donnent une marge bénéficiaire excellente.

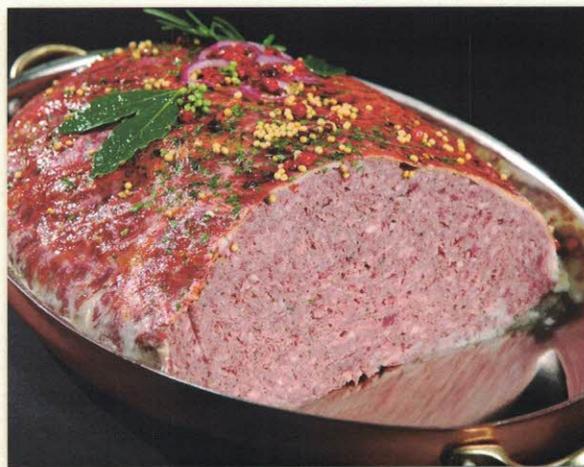
Pâté de Lièvre

Composition:

1500g	de chair de lièvre
2500g	de lard (collier)
750g	de foie de porc
500g	de vin rouge
100g	de cognac
150g	de confiture de cassis
	1 échalote
	2 oeufs

Matières auxiliaires:

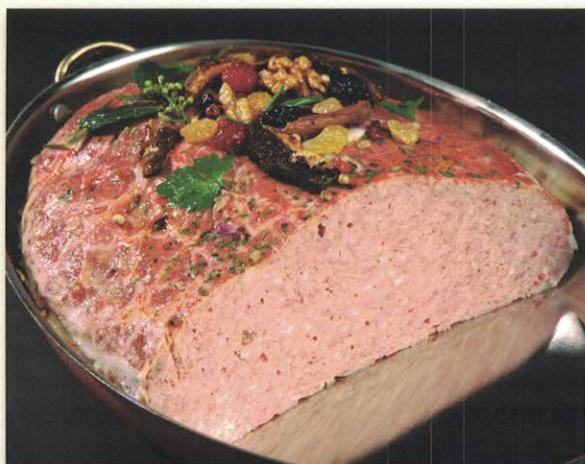
350g	de 'Mélange Pâté de Gibier' (55g par kg)
88g	de Sel nitrité (16g par kg)
10g	de 'Stabilisateur de Couleur' (2g par kg)



Méthode de travail:

Passer la viande et l'échalote par la plaque de 3mm. Bien mélanger avec les oeufs, la confiture, le vin rouge, le cognac, le sel nitrité et le 'Mélange Pâté de Gibier'. Ajouter le 'Stabilisateur de Couleur' en dernier lieu et encore une fois bien mélanger. Remplir les terrines préalablement bardées et couvrir d'une crépinette de porc. Cuire au four à 120°C pendant 30 minutes, puis réduire la température à 90°C jusqu'à obtention de 70°C au coeur de la préparation.

Pâté de Lapin au Pineau des Charentes



Composition:

600g	de chair de lapin
600g	de foie de poulet (à peine blanchis à l'eau bouillante)
1200g	de lard (collier)
250g	de crème fraîche
250g	de Pineau des Charentes
	3 oeufs
	1 petit oignon

Matières auxiliaires:

150g	de 'Mélange Pâté de Gibier' (55g par kg)
45g	de Sel nitrité (16g par kg)
5g	de 'Stabilisateur de Couleur' (2g par kg)

Méthode de travail:

Passer la viande et l'oignon par la plaque de 3mm. Bien mélanger avec les oeufs, la crème, le Pineau, le sel nitrité et le 'Mélange Pâté de Gibier'. Ajouter le 'Stabilisateur de Couleur' en dernier lieu et encore une fois bien mélanger. Remplir les terrines, couvrir avec des fines tranches de lard fumé et une crépinette de porc. Cuire au four à 120°C pendant 30 minutes, puis réduire la température à 90°C jusqu'à obtention de 70°C au coeur de la préparation.