



L'AMOUR
DU MÉTIER

Pâté de Lièvre

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

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

300g 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.