



PATE DE CERF

Un pâté de cerf délicieux avec un aspect artisanal

COMPOSITION

Ragoût de cerf (ou viande de cerf coupée)	2,4 kg
Lard de collier (échauder 5 min. à 80°C)	2,4 kg
Foie de porc	500 g
Vin rouge	1,5 l
Confit d'oignons ardennais	1 kg
Oeufs	8
Total	8 kg

MATIÈRES AUXILIAIRES

Mélange Pâté De Gibier	440 g	(55 g/kg)
Sel nitrité	128 g	(16 g/kg)
Extrait De Champignon Evlier	32 g	(4 g/kg)
Stabilisateur De Couleur	16 g	(2 g/kg)

PRÉPARATION

Coupez le lard en morceaux et échaudez-le pendant 5 minutes à 80°C. Faites passer le lard, le confit, le foie et la viande de cerf à la plaque de 3,5 mm, puis mélangez avec les matières auxiliaires et remplissez dans des pots. Couvrez les pots d'une toilette de porc.

Cuisez le pâté de cerf au four pendant 30 minutes à 120°C. Puis à 90°C jusqu'à ce qu'on obtienne une température à coeur de 70°C.

Finissage (après refroidissement complet)

Dissolvez 80g Gélatine Spécial dans un litre d'eau chaude (60°C) et ajoutez un peu de confit d'oignon pour obtenir une belle couleur. Puis garnissez le pâté.

