



# Pâté aux poires

Délicieux pâté d'automne

## Composition

• Gorge de porc (V6)	5 kg
• Foie de porc	3 kg
• Œufs	8
• Sirop de Liège	450 g
• Poires en conserve, sans jus	1,32 kg
• Liqueur de poire	150 g
• Bouillon de poule pauvre en sel	750 g

**Poids total:** **11 kg**

## Matières auxiliaires

• Evlier Pâté délicatesse	600 g (55 g/kg)
• Sel nitrité	175 g (16 g/kg)

## Préparation

Étuvez la gorge de porc coupée en morceaux pendant 5 minutes à 80 °C. Passez ce mélange avec le foie de porc et la moitié des poires à la fine plaque de coupe de 3,5 mm. Coupez l'autre moitié des poires en dés pour intégrer au mélange initial. Ajoutez également la liqueur de poire, le sirop de Liège, le bouillon de poule, l'**Evlier Pâté délicatesse**, le sel nitrité et les œufs. Mélangez scrupuleusement.

Graissez quelques terrines, remplissez-les avec votre préparation et couvrez le tout d'une crépine. Faites cuire le pâté pendant 30 minutes à 120 °C puis baissez la température à 90 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70 °C. Laissez rapidement refroidir sur une grille au réfrigérateur, jusqu'à atteindre une température de 2 °C.