

Pâté d'asperges à la flamande



Délicieux et de saison !

Principaux produits

Collier (V6)	3 kg
Foie de porc	3 kg
Crème	250 g
Beurre	300 g
Persil frais	60 g
Œufs	15

Produits auxiliaires

Evlier Pâté délicatesse	245 g (35 g/kg)
Soupe d'asperges en poudre par ex. de Haco	91 g (13 g/kg)
Sel nitrité	112 g (16 g/kg)

Pour la finition

Evlier Gélatine spéciale (60 g/kg d'eau) ; un œuf dur écrasé ; quelques asperges vertes blanchies ; du saindoux

Masse totale : 7,0 kg

Préparation

Faites bouillir 9 œufs pendant 9 minutes et laissez-les refroidir.

Découpez tous les canaux biliaires du foie de porc et placez-le dans de l'eau à environ 40 °C pendant 15 minutes.

Puis sortez-le de l'eau et séchez-le.

Faites bouillir le collier pendant 10 minutes à 90 °C dans le cuit-vapeur ou dans l'eau (ébullianter).

Faites fondre le beurre et réchauffez légèrement la crème.

Hachez le persil, les 9 œufs durs, le foie de porc et le collier à l'aide d'une grille de 6 mm. Mélangez ensuite le sel nitrité, l'**Evlier Pâté Délicatesse**, la soupe aux asperges et les 6 œufs frais avec le mélange.

Enfin, ajoutez le beurre fondu et la crème et mélangez bien. Remplissez immédiatement des bœufs beurrés.

Couvrez les bœufs de papier d'aluminium et faites cuire le pâté dans un four préchauffé à 78 °C jusqu'à ce que le pâté ait atteint une température à cœur de 72 °C. Laissez refroidir rapidement jusqu'à atteindre 2 °C, sur une grille dans le réfrigérateur.

Dissolvez l'**Evlier Gélatine spéciale** dans de l'eau tiède (60 g/kg d'eau) et chauffez jusqu'à 90 °C maximum. Garnissez les pots à pâté avec ce mélange. Saupoudrez avec un peu des œufs durs écrasés et finissez avec quelques asperges vertes blanchies. Étalez-les avec le mélange de gélatine. Remplissez les bords du pâté de saindoux.



Evlier Gélatine spéciale est un fongicide et augmente la durée de conservation du pâté. Idéal pour la finition de tous vos pâtés !

