

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.

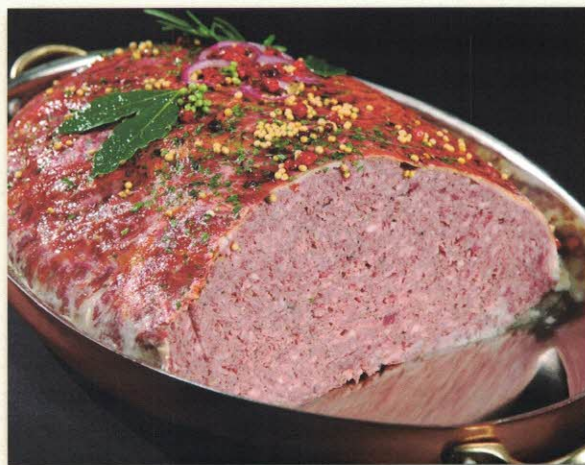
Pâté de Lièvre

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:

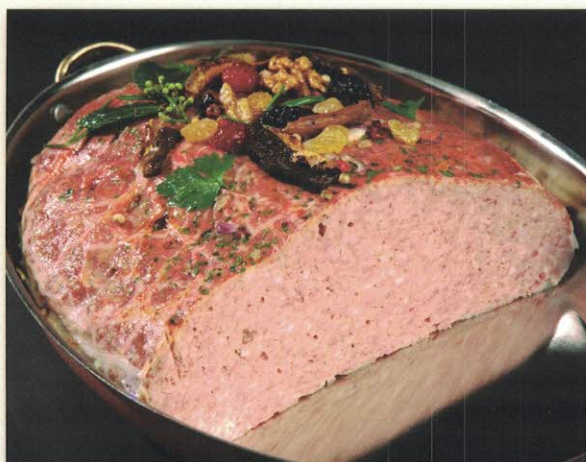
350g	de 'Mélange Pâté de Gibier' (55g par kg)
88g	de Sel nitrité (16g par kg)
10g	de 'Stabilisateur de Couleur' (2g par kg)



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.