



L'AMOUR
DU MÉTIER

Pâté Crème 'Maison'

Composition

4,8kg de lard (cuire 20 min. à 90°C.)
3kg de foie de porc (saisir rapidement à 90°C.)
7 œufs
1l de lait
1l de crème fraîche

Matières auxiliaires

600g de mélange Pâté Crème Complet (60g/kg)
160g de sel nitrité (16g/kg)

Opérations préliminaires

Chauffer le lait avec la crème. Ajouter, pendant l'échauffement, le mélange Pâté Crème Complet en battant jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

Cuire le lard pendant 20 min. à 90°C.

Le retirer de cette eau. Plonger maintenant, un court instant, le foie de porc coupé en tronçons (toujours dans cette eau à 90°C.). Puis égoutter.

Méthode de travail

- Passer le lard chaud, le mélange lait/crème et le mélange Pâté Crème Complet par la plaque de 3 mm.
- Ajouter le foie, les œufs et le sel nitrité et cutterer jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène

Finition

Disposer la pâte dans des terrines beurrées. Mettre une mince barde sur cette pâte, puis recouvrir avec un couvercle (ou bien envelopper dans du film alimentaire) et cuire au four ou à la vapeur jusqu'à 68°C. à cœur.

Après refroidissement, badigeonner du mélange suivant : 2 œufs, 1 cuillère à soupe de farine, 1 cuillère à soupe de sucre. Tracer des croisillons et faire caraméliser.