

Pâté marcassin



Un pâté de marcassin avec un goût savoureux

Composition

Marcassin maigre (viande de spiringue)	1,8 kg
Lard de collier (pas échauder)	3 kg
Foie de porc	1,2 kg
Vin rouge	1,5 kg
Confiture de myrtilles	0,7 kg
Grand oignon rouge	2
Œufs	8

Total: 8,0 kg

Matières auxiliaires

Evlier Fines herbes spécial	16 g (2 g/kg)
Evlier Mix daube	160 g (20 g/kg)
Evlier Pâté de gibier	280 g (35 g/kg)
Evlier Stabilisateur de couleur	16 g (2 g/kg)
Sel nitrité	128 g (16 g/kg)

Préparation

Coupez la viande, le foie et les oignons en morceaux. Mélangez-les avec les œufs, le sel, la confiture, les **matières auxiliaires Evlier** et le vin rouge. Laissez mariner pendant une nuit au frigo.

Le jour suivant, faites passer la viande, le foie et les oignons à la plaque de 4 ou 5 mm. Ensuite mélangez bien avec le restant de la marinade.

Graissez quelques pots à pâté et remplissez-les. Couvrez les pots d'une toilette de porc. Cuisez le pâté au four pendant 30 minutes à 120 °C. Puis à 90 °C jusqu'à ce qu'on obtienne une température à cœur de 70 °C.



L' **Evlier Daube** et l' **Evlier Pâté de gibier** donnent la possibilité de créer beaucoup de recettes délicieuses et savoureuses. Votre représentant peut vous proposer quelques idées ! N'hésitez pas à le contacter.