

Pâté de canard

- 1/3 de maigre de canard 0,335 kg
- 1/3 lard gras et/ou gorge de porc 0,335 kg
- 1/3 de foie de porc 0,330 kg
- cognac ou armagnac 5 cl
- ail 25g
- échalotes 50 g ou (oignons 25 g et échalotes 25 g)
- beurre 25 g
- sel 17 g
- poivre noir 3 g
- sucre 3 g
- quatre épices 2 g
- fleurs de thym PM
- œufs entiers 2 pces
- lait 1/4l

- ✓ Parer, dénervé les viandes.
- ✓ Découper les viandes en lanières de 2 à 3 cm de section parfumer et assaisonner.
(Pour une meilleure diffusion des arômes, mettre au sel 24h à l'avance ou sous vide quelques heures les viandes coupées en morceaux avec les épices et l'alcool)

Option 1 : par hachage

- ✓ Hacher l'ail, ciseler les échalotes et suer au beurre (facultatif).
- ✓ Passer la viande au hachoir grille moyenne (6 à 8 mm) ainsi que l'ail et l'échalote.
- ✓ Malaxer tous les ingrédients avec les œufs, le lait de préférence au mélangeur ou dans une calotte sur lit de glace afin de faciliter la liaison par l'albumine des viandes.
- ✓ Réserver au froid avant utilisation.

Option 1 : par cutterage :

- ✓ Cutterer les aromates (ail, oignon, échalotes) finement à 1500 tr/mn dans la cuve du robot coupe.
- ✓ Incorporer le foie de porc et tourner à 1500 tr/mn.
- ✓ Ajouter le maigre, le gras et les œufs. Cutterer à 1500 tr/mn jusqu'à l'obtention d'un hachage grossier.
- ✓ Ajouter le lait et travailler à 1500 tr/mn jusqu'à l'obtention d'un hachage moyen.
- ✓ Réserver au froid avant utilisation.

Cuisson en terrine :

- ✓ Barder les terrines, les garnir et cuire au bain-marie (four sec) ou en semi-vapeur (four mixte).
- ✓ Enfourner à 160°C et réduire à 100°C environ 45 à 60 min/kg de farce. La température doit atteindre 74 °C à cœur.
- ✓ *Possibilité de cuire de nuit en basse-température pendant 10 heures à 75°C.*

Cuisson en conserve «pâté de campagne ou pâté de foie pur porc»:

- ✓ stériliser les boîtes, emplir, sertir et cuisson en autoclave.
- ✓ Barème 115°C pendant 1 heure.