

# Pâté Omani

- foie de volaille 1 kg
- blanc de volaille 2 kg
- ail 25g
- échalotes 150 g ou (oignons 75 g et échalotes 75 g)
- beurre 50 g
- sel 50 g
- poivre noir mignonette 10 g
- sucre 10 g
- masala (mélange d'épices) 10g
- fleurs de thym PM
- œufs entiers 8 pièces
- lait 1/4l

- ✓ Parer, déveiner les foies.
- ✓ Découper les blancs de volailles 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)*

## Option 1 : par hachage

- ✓ Hacher l'ail, ciseler les échalotes et suer au beurre (facultatif).
- ✓ Passer les blancs de volailles et les foies 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 les foies et tourner à 1500 tr/mn.
- ✓ Ajouter 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 :

- ✓ Garnir et cuire au bain-marie (four sec) ou en semi-vapeur (four mixte).
- ✓ Enfournier à 130°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 conserves:

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