

Recette du Pâté de Campagne Traditionnel

Ingrédients (pour une terrine de 1kg)

- 500g de poitrine de porc fraîche
- 500g d'épaule de porc
- 200g de foie de porc
- 1 gros oignon jaune ciselé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 œuf entier
- 2 cuillères à soupe de Cognac ou d'Armagnac
- 15g de sel fin par kilo de viande
- 3g de poivre noir moulu
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 branche de thym frais et 2 feuilles de laurier

Matériel nécessaire

- Hachoir à viande (grille moyenne)
- Terrine en terre cuite ou moule à cake
- Grand saladier
- Plat allant au four (pour le bain-marie)
- Papier aluminium

Étapes de préparation

- Coupez toutes les viandes en morceaux adaptés à votre hachoir.
- Hachez la poitrine, l'épaule et le foie. Placez le tout dans un grand saladier.
- Ajoutez l'oignon, l'ail, l'œuf, l'alcool et les épices. Mélangez vigoureusement à la main pour obtenir une farce homogène.
- Tassez la préparation dans la terrine en évitant les bulles d'air.
- Déposez le thym et le laurier sur le dessus.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Placez la terrine dans un plat rempli d'eau chaude pour une cuisson au bain-marie.
- Couvrez la terrine avec son couvercle ou une feuille d'aluminium.

- Enfourez pendant 1h30. Retirez le couvercle les 15 dernières minutes pour faire dorer le dessus.
- Laissez refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur.

Conseils de dégustation

- Patientez au moins 48 heures avant de déguster : les saveurs se développent avec le repos.
- Servez frais avec des cornichons, de la moutarde à l'ancienne et du pain de campagne grillé.
- Se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur, bien couvert.