

Recette du Pâté de Campagne Traditionnel

Informations pratiques

- Temps de préparation : 45 minutes
- Temps de cuisson : 1h30
- Temps de repos (au frais) : 24 à 48 heures
- Portions : 8 à 10 personnes

Ingrédients

- 500g de gorge de porc
- 500g d'épaule de porc
- 200g de foie de porc
- 1 oignon jaune haché finement
- 2 gousses d'ail dégermées et hachées
- 1 bouquet de persil plat frais ciselé
- 1 œuf entier
- 2 cl de cognac ou d'armagnac
- 15g de sel fin
- 3g de poivre noir moulu
- 1 pincée de quatre-épices
- 2 feuilles de laurier et 2 branches de thym

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

Étapes de préparation

- Hachez la gorge, l'épaule et le foie de porc à l'aide du hachoir.
- Dans un grand saladier, mélangez les viandes hachées avec l'oignon, l'ail, le persil, l'œuf, l'alcool et les épices.

- Malaxez vigoureusement à la main pour obtenir une farce homogène et collante.
- Tapissez le fond de la terrine avec une feuille de laurier.
- Remplissez la terrine avec la farce en tassant bien pour éviter les bulles d'air.
- Déposez la deuxième feuille de laurier et le thym sur le dessus.
- Couvrez la terrine et enfournez au bain-marie à 180°C pendant 1h30.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 24h avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servir bien frais avec des cornichons croquants et du pain de campagne grillé.
- Accompagner d'un vin rouge léger comme un Beaujolais ou un vin de Loire.
- Le pâté se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur dans sa terrine fermée.