

Guide Pratique : Réussir son Pâté de Campagne Maison

Ingrédients de base (pour 1 kg de préparation)

- 500g de gorge de porc (le gras)
- 500g d'épaule de porc (la viande maigre)
- 150g de foie de porc ou de volaille
- 1 oignon ciselé et 1 gousse d'ail hachée
- 1 œuf entier (pour la liaison)
- 2 cl d'alcool fort (Cognac ou Armagnac)

Ratios d'assaisonnement (par kg de mélange)

- Sel : 15g à 18g
- Poivre noir moulu : 3g
- Quatre-épices : 1g
- Herbes aromatiques : 1 feuille de laurier et 1 branche de thym par terrine

Étapes de préparation

- Hacher la viande et le gras à la grille moyenne (8mm).
- Mélanger la viande, le foie, les épices, l'alcool, l'oignon et l'œuf dans un grand cul-de-poule.
- Malaxer vigoureusement à la main pour obtenir une texture homogène et collante.
- Remplir les bocalux propres jusqu'à 2 cm du bord en tassant bien pour éviter les bulles d'air.
- Nettoyer parfaitement le bord des bocalux avant de poser les joints neufs.

Stérilisation et conservation

- Fermer hermétiquement les bocalux.
- Placer les bocalux dans un stérilisateur ou une grande marmite d'eau.
- Stériliser à 100°C pendant 3 heures (temps de montée en température inclus).
- Laisser refroidir les bocalux dans l'eau avant de les sortir.
- Vérifier la prise du vide après refroidissement complet.
- Stocker dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière pendant 1 an maximum.