

Recette Traditionnelle du Pâté de Campagne

Informations générales

- Temps de préparation : 45 minutes
- Temps de cuisson : 1h30
- Temps de repos : 24 heures au réfrigérateur
- Portions : 8 à 10 personnes

Ingrédients

- 500g de gorge de porc
- 500g d'épaule de porc
- 200g de foie de porc
- 1 oignon jaune finement ciselé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 œuf entier
- 10cl de cognac ou d'armagnac
- 15g de sel fin
- 3g de poivre noir moulu
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 feuille de laurier et 1 branche de thym

Matériel nécessaire

- Hachoir à viande (grille moyenne)
- Terrine en terre cuite ou moule à pâté
- Grand saladier
- Papier cuisson ou bardière de lard

Étapes de préparation

- Hacher les viandes et le foie, puis les placer dans un grand saladier.
- Ajouter l'oignon, l'ail, l'œuf, l'alcool et les épices. Mélanger vigoureusement à la main pour obtenir une farce homogène.
- Tapisser la terrine avec le papier cuisson ou les tranches de lard.

- Remplir la terrine avec la farce en tassant bien pour éviter les poches d'air.
- Déposer le laurier et le thym sur le dessus.
- Cuire au four au bain-marie à 180°C pendant 1h30.
- Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur pendant 24 heures avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servir frais avec des cornichons et du pain de campagne grillé.
- Accompagner d'un vin rouge léger ou d'un vin blanc sec de caractère.
- Le pâté se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur après cuisson.