

Recette Traditionnelle du Pâté de Campagne

Informations clés

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

Ingrédients

- 500g de gorge de porc
- 500g d'épaule de porc
- 200g de foie de porc
- 1 oignon jaune ciselé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 œuf entier
- 2 cuillères à soupe 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

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Hachez les viandes et le foie ensemble dans un grand saladier.
- Ajoutez l'oignon, l'ail, l'œuf, l'alcool, le sel, le poivre et les épices. Mélangez vigoureusement à la main pour obtenir une farce homogène.

- Garnissez la terrine avec la préparation en tassant bien pour éviter les bulles d'air.
- Disposez le laurier et le thym sur le dessus.
- Couvrez la terrine et enfournez au bain-marie pendant 1h30.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 24h avant de déguster.

Conseils de dégustation

- Servez avec des cornichons croquants et du pain de campagne grillé.
- Accompagnez d'un vin rouge léger type Beaujolais ou Chinon.
- Le pâté gagne en saveurs après 2 ou 3 jours de repos au frais.