# PÂTÉ DE CAMPAGNE

Le pâté de campagne, un incontournable de la charcuterie ! Réalisez le vôtre grâce à mes explications étape par étape et à ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



**Quantité**
10 à 12 personnes

**Préparation**
45 minutes
Présalage : 12 à 24 heures

**Cuisson**
1h30

## INGRÉDIENTS

- 800g de gorge de porc
- 400g de foie de porc
- 120g de lait (entier ou demi-écrémé)
- 5g ail semoule
- 24g sel
- 3g poivre noir moulu
- 3g sucre
- 0,6g de muscade moulue
- 2 oeufs (100g)
- 40g fécule (pomme de terre)
- 40g oignons sués
- 40g vin blanc
- crépine
- persil
- 2g/kg piment (d'Espelette par exemple…)
- 1 Bouquet garni (le fameux B.G !!)

## MATÉRIEL

- 1 couteau
- hachoir à viande avec grille 8
- 1 couteau
- 2 culs de poule (saladiers)
- 1 maryse ou corne
- 1 petite casserole + couvercle
- 1 passette
- 1 plat à bain-marie
- four
- film étirable
- terrine
- 1 sonde de cuisson (facultatif si vous prenez la même quantité que la recette et le même type de terrine)

Farces and Furious - Tous droits réservés | 

# À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

### Étape 1

- La veille, tailler la gorge en gros cubes et mettre au sel avec les 2/3 des épices (soit 3g d'ail, 16g de sel, 2g de poivre, 2g de sucre et 0,4g de muscade).Mélanger jusqu'à ce que les viandes aient bien prises l'assaisonnement.
- De même pour le foie avec le reste des épices (2g d'ail, 8g de sel, 1g de poivre, 1g de sucre,0,2g de muscade).
- Réserver dans 2 culs de poule séparément et filmer au contact , mettre au réfrigérateur 12à 24 heures.

### Étape 2

- Le jour de fabrication, ciseler l'oignon et le faire suer, débarrasser et réserver à couvert. Récupérer la casserole des oignons et infuser le bouquet garni dans le lait laisser à couvert.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Passer le foie au hachoir grille 8, puis la gorge. Ajouter l'oignon sué, la fécule, le vin blanc, les œufs et mélanger. Passer le lait infusé à la passette et vérifier le poids, l'intégrer à la mêlée et mélanger de nouveau. Suivant l'option choisie, intégrer le persil haché et/ou le piment.
- Mouler vos terrines et mettre la crépine.

### Étape 3

- Enfourner les terrines dans un plat à bain-marie à 180°C, baisser le four à 150°C et cuire 45 minutes pour obtenir une coloration homogène. Ajouter de l'eau dans votre plat et baisser la température à 100°C pour continuer de cuire 45 minutes de plus.
- Pendant ce temps mettre le bouillon gélifié à chauffer doucement.
- Défourner, et vérifier si possible la température à coeur en fin de cuisson (72°C), sortir l'eau du plat afin de ne pas prolonger la cuisson.

### Étape 4

- Ajouter le bouillon chaud dans vos terrines et laisser refroidir à température ambiante.
- Mettre au réfrigérateur après 1 heure ou 2 pour 48 heures minimum. Filmer vos terrines ou les mettre sous-vide éventuellement
- .Afin que les arômes se déploient, affiner votre terrine au moins une semaine au réfrigérateur, elle n'en sera que meilleure !



## L'ASTUCE DE STÉPHANE

Pensez qu'il vous est possible de varier les poivres afin d'obtenir des résultats aux arômes différents ! Tout comme il est possible d'ôter le lait, les œufs, le vin blanc et la fécule et rester sur un produit plus «rustique» ! À ce moment là, penser à moduler l'assaisonnement en conséquence !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/pate-de-campagne/