LE PÂTÉ DE VIANDE

Apprenez à réaliser votre pâté de viande maison grâce à mes explications, étape par étape.
Vous pouvez également suivre ma vidéo Youtube.

Partagez-moi votre création sur les réseaux sociaux ensuite

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
72°C à coeur

INGRÉDIENTS

- 3g d'ail
- 800g de triage moyen
- 30g d'échalote ciselée finement
- 80g de vin blanc sec
- 1 œuf
- 16g à 18g de sel
- 2g de sucre
- 2g de poivre blanc
- 0,5g de muscade
- 5g de fécule (facultatif)
- 50g d'eau froide (suivant le besoin)
- de la crépine
- de la barde (facultatif)
- 500g de bouillon charcutier (au vin blanc c'est un +) gelée de glaçage (facultatif)

MATÉRIEL

- 1 cul de poule
- 1 couteau à trancher
- 1 planche à découper
- 1 à 2 terrines
- four
- 1 hachoir à viande grille Ø6 ou 8
- 1 casserole
- 1 plat à four (bain-marie)
- 1 sonde

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

À faire la veille

- Trier et tailler les viandes en cubes comme pour la chair à saucisses, en prenant soin d'enlever les nerfs éventuels
- Mettre dans un cul de poule avec les assaisonnements (sel, poivre, sucre, muscade) et mélanger pour rendre l'ensemble homogène. Tasser et filmer au contact et réserver au réfrigérateur 12 à 24h

NB : Vous pouvez passer cette étape en prenant une chair à saucisses déjà assaisonnée et en y ajoutant les assaisonnements manquants

Étape 2

- Passer les viandes au hachoir grille Ø6 ou 8 en finissant par un morceau de gras, ajouter l'échalote ciselée, l'œuf et le vin blanc sec et de l'eau au besoin afin de détendre la mêlée. Si vous devez ajouter de la fécule, ce sera à ce moment là !
- Mélanger jusqu'à obtenir une mêlée homogène et compacte

Étape 3

- Mettre de la barde en fond de terrine pour ceux qui le désirent
- Mouler en terrine en limitant les bulles d'air (claquer la mêlée au moulage), disposer la crépine soigneusement et réserver 30 minutes à température ambiante pendant que votre four préchauffe à 130°C

Étape 4

- Enfourner dans un plat à bain-marie, sans eau, à 130°C jusqu'à coloration puis baisser le four à 90°C et mettre un fond d'eau dans votre plat. Poursuivre la cuisson jusqu'à être à 72°C à cœur
- Défourner et sortir la terrine du bain-marie pour le refroidissement
- Faire chauffer le bouillon et s'assurer que ce dernier n'est pas trop salé
- Remplir la terrine par séquence afin qu'il se nourrisse bien en refroidissant
- Passer au réfrigérateur 24 H minimum avant de mettre une gelée éventuelle afin d'agrémenter la présentation



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez ajouter du persil haché, tout comme le choix et la quantité de vin blanc reste à votre entière appréciation.

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