

PATE GRAND MERE

Pour 3 terrines de 1 kg
Fait par : BO Le : février 2022
Source recette : *livre charcuterie, Sébastien Zozaya*

1. INGREDIENTS DE BASE

900 gr de foies de volaille
1,8 kg de gorge de cochon
1,5 kg d'oignons
250 gr de mie de pain un peu rassie
115 gr de lait entier
230 gr de crème fleurette
½ botte de persil plat
160 gr de madère
3 œufs
300 gr de crêpine de porc
40 gr de beurre doux
PM Poivre mignonette

Mise au sel des foies

15 gr de sel fin
2 gr de poivre moulu
4 gr d'acide ascorbique
4 gr de sucre semoule

Mise au sel de la gorge

39 gr de sel fin
8 gr de poivre noir
3 gr de noix de muscade râpée

La veille

Déveinez et retirer le gras et impuretés des foies de volaille. Tailler la gorge en cubes réguliers. Mettre au sel 12h, réserver au froid. Ciseler finement les oignons, et les étuver.

Le jour même

Tailler la mie de pain en carrés, ajouter la crème et le lait ; laisser imbiber 1h
Hacher le persil
Sauter au beurre la moitié des foies de volaille en les gardant rosés, les réserver, ajouter le persil dans la poêle et déglacer au madère, ajouter sur les foies de volaille ; laisser refroidir
Hacher la gorge avec la grille n°8
Hacher avec la grille n°5, le reste des foies, la mie de pain imbibée et les oignons si nécessaire.

Terminer la mée (farce) en y ajoutant les œufs. Bien mélanger pour avoir un ensemble homogène

Remplir les terrines en formant un dôme, poser la crêpine sur le dessus, parsemer de mignonette
Préchauffer le four à 160° - Cuire 30 mn
Baisser le four à 100° et cuire 2h30 pour obtenir une température à cœur de 76°. A la sortie, vider le jus de cuisson
Placer un poids dessus pour presser légèrement , réserver au frais une nuit

PATE DE CAMPAGNE

Pour 6/8 personnes
Fait par : BO Le : février 2022
Source recette : *Livre terrines, rillettes G et N Verot*

1. INGREDIENTS DE BASE

650 gr de poitrine de cochon
250 gr de foie de cochon
2 œufs
50 gr de crème fleurette
15 gr de beurre
65 gr d'oignon
1 gousse d'ail
30 gr d'échalote
1/20 de botte de persil plat
12 gr de sel fin
2 à 3 gr de poivre moulu

Découper et détailler la poitrine et les foies en petits dés de 7 mm . Ajouter le sel et le poivre, bien mélanger à la mains ou passer au cutter à faible vitesse.

Eplucher et laver tous les légumes
Ciseler finement oignon et échalote ; les suer au beurre. Hacher le persil et l'ail , ajouter aux légumes sués. Refroidir

Ajouter aux chairs mixées les œufs et la crème pour obtenir une masse homogène : terminer avec les légumes et aromates.

Mouler en tassant bien.

Déposer la terrine dans un four froid. Cuire 1h30 à 160°
Nettoyer les bords de la terrine à la sortie de four. Laisser reposer 1h à température ambiante, puis une nuit au froid.
Sortir 30 mn avant dégustation.