

UKAL

RECETTE

PÂTÉ DE CAMPAGNE

MATIÈRES PREMIÈRES

- **45 %** gorges de porc sans couenne (échaudées à 85°C environ pendant 40 minutes)
- **20 %** de poitrine de porc N° 2 sans couenne et sans cartilage (échaudées à 85°C environ pendant 40 minutes)
- **25 %** de foie de porc frais
- **10 %** couenne de porc cuites chaudes hachées à la plaque de 3 mm

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **17 g** de sel ordinaire
- **7 g** épice pâté de campagne (Réf : 150320001)
- **2** œufs frais / kg
- **20 g /kg** de fécule de pomme de terre



PRÉPARATION

1. Passez toutes les matières premières au hachoir à la plaque de 8 mm
2. Rajoutez tous les ingrédients
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
4. Remplissage des moules
5. Cuisson au four à sec à 90°C ambiante et 72 °C à cœur
6. Laissez refroidir en chambre froide et déguster après 24 à 48 heures