

## Recette du pâté traditionnel

**Pâté de : Canard, lapin, sanglier, chevreuil, faisan, etc ...**

- Désosser la viande puis la couper en lamelles de 3 à 4 centimètres de côté.
- Mélanger avec du sel de mer à raison de 10 grammes par livre de viande et un verre à moutarde de vin blanc sec.
- Éplucher 2 beaux oignons. Ajouter 6 feuilles de laurier sauce pour 10 livres de viande.
- Couper les oignons en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur.
- Disposer dans une terrine un lit de viande de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, ajouter ensuite les rondelles d'oignons et quelques feuilles de laurier, disposer de nouveau un lit de viande, et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la viande.
- Couvrir d'un torchon et laisser dans un endroit frais (pas forcément au frigo) pendant 48 heures.

Fabrication :

- Préparer la viande de porc en mélange maigre et gras la même quantité que la viande mise au sel.
- Faire tremper la viande de porc 10 minutes à l'eau chaude (pas bouillante), puis égoutter.
- Hacher le tout avec les oignons en totalité avec une feuille de laurier pour 5 livres de mélange.
- Ajouter le sel à raison de 10 grammes par livre, uniquement pour la viande de porc.
- Ajouter du poivre en poudre pour l'ensemble à raison d'une cuillère à soupe (à ras bord) pour 10 livres de l'ensemble.
- Ajouter un cuillère à café des 5 épices pour 10 livres de l'ensemble – éventuellement un peu de muscade en poudre ou râpée.
- Ajouter un œuf entier par livre de l'ensemble (réduit la fonte du gras et lie le tout).
- Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte très homogène pour mettre en terrine ou stériliser.

Pour cuire en terrine au four, considérer une bonne heure et demi tout doucement à partir du début de la cuisson.

A la sortie du four, si on le désire, vider la graisse et remplir la terrine avec de la gelée préalablement préparée. Attention ! la gelée doit être à la même température que la terrine.

Stérilisation :

- Remplir les bocaux et les laisser reposer 24 heures (afin d'obtenir un maximum de couleur) avant d'effectuer la stérilisation.
- A partir du début de l'ébullition à 100°, compter 2 heures et 15 minutes.

Bon courage et bon appétit !