

Pâté de campagne façon paysan		
Date de fabrication :		
	Dosage	
Matière première : - 300gr d'échine de porc (haché plaque moyenne ou grosse) - 750gr de gorge nettoyé (haché plaque moyenne ou grosse) - 500gr de foie de porc (haché grosse plaque)	1550gr	N° Lot :
Sel Nitrité	28gr	N° Lot :
Epices à Pâté de Campagne	9gr	N° Lot/DLC :
Persil Déshydraté	Quantité selon...	N° Lot/DLC :
Oignon haché très fin CRU OU SUE AU BEURRE (plus digeste)	150gr	N° Lot :
Œufs frais	2	N° Lot :
Vin Blanc	15 à 20cl	N° Lot :
maïzena	40	N° Lot :
Autres ingrédients : possibilité d'ajout d'ail poudre (pincée) cognac ou autre en remplacement du vin: 8 à 10cl pour la recette		N° Lot :
Date Limite de Consommation :		

Mélange de tous les ingrédients sans machine

REPOS MINI AU FRAIS APRES MELANGE: 2 HEURES

Cuisson: bocaux (5 BOCAUX DE 350ML) (disposer sur le dessus une petite feuille de laurier et une à deux branche de thym avant fermeture)

caler les bocaux dans l'auto cuiseur (chiffon au font et voir entre les bocaux)

couvrir d'eau froide (3cm au dessus des bocaux) fermer

monter en température feu moyen à fort si il y a des claquements de bocaux : feu moyen

au début du sifflement de soupape ou 1ère sorti de vapeur CUISSON 50 MIN MAX

arrêt du feu ensuite laisser naturellement sortir la vapeur

apres 45 min essayer d'ouvrir oter le couvercle et laisser refroidir complètement