



3 rue de Saint Quentin - BP 50211
57952 Montigny-lès-Metz
Tél. 03.87.66.13.13
Fax 03.87.66.13.14

Pâté de campagne

→ Matières premières :

- ◆ 4 kgs gorges de porc
- ◆ 3 kgs foie de porc
- ◆ 3 kgs maigre de porc

→ Ingrédients par kg de masse :

- ◆ 18 grs sel nitrité
- ◆ 1 gr ail semoule
- ◆ 3 grs échalote semoule
- ◆ 10 grs pâté de campagne
- ◆ 20 grs lactomix n°4
- ◆ 2 grs de progirouge

→ Méthode de travail :

- ◆ Hachage des viandes à la plaque 6 ou 8mm
- ◆ Mélanger avec les ingrédients jusqu'à obtention d'une mée liée et homogène
- ◆ Cuisson à sec 30mn environ à 100°C ; réduire à 85°C
- ◆ Température à cœur 70°C à 72°C
- ◆ Refroidir 24 à 48 heures puis glaçage