

AUBERGE DU PUIITS FLEURI

2 PLACETTE DE L'AUBERGE

11250 GREFFEIL

PATE DE CAMPAGNE AU

PORC DU PAYS CATHARE

Ingrédients pour 1 kg de foie de porc:

- 500 gr de poitrine maigre
- 500 gr de lard
- 40 gr de sel
- 2 oeufs
- 2 verres de lait
- 2 cu à soupe de fine du languedoc

Recettes :

- ✓ Couper la viande, le lard et le foie en lanière et les broyer avec une grille moyenne
- ✓ Saler, poivrer
- ✓ Ajouter les œufs battus dans le lait, et la fine du Languedoc
- ✓ Bien mélanger et laisser reposer 1 heure
- ✓ Mettre en terrine et faire stériliser 2heures (laisser refroidir dans le stérilisateur
- ✓ OUBIEN faire cuire au four au bain marie pendant 4 heures (thermostat 90 ou 3)