

Paté de Porc

Entrées

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:53:29



1 kg de Foie 1 kg de viande de porc 1 kg de graisse de porc 15 g de sel par kg 1 Oeuf par Kg Du persil De la ciboulette 30 g d'ail haché par Kg 100 g d'échalottes par kg 1/2 verre de cocgnac

Hacher le tout à la moulinette. Mélanger le tout et mettre en terrine. Préchauffer le four à 210°, et mettre la terrine à cuire pendant 15 minutes, et baisser le thermostat à 190°. Au total, il faut 45 minutes par kg de cuisson. Sortez la terrine du four et tasser la pour chasser l'air. Laisser refroidire et mettre au frigo.



