



## Pâté en Croûte Porc ou Porc et Veau Par Hubert Pouffier

### INGRÉDIENTS :

- 500 grammes de maigre de porc bien paré
- 500 grammes de maigre de veau bien paré
- Le tout coupé en fines lanières (lèches)
- Marinade : Vin Blanc; Madère + assaisonnement ( sel; poivre, 4 épice, muscade); Bouquet garni ( Thym, laurier) oignon et carotte:

### MÉTHODE

- Mettre en marinade 2 heures à chaud, vin blanc et madère + assaisonnement (sel, poivre, 4 épices, muscade), bouquet garni (thym, laurier) oignons, carottes...
- Faire la farce : mettre au sel = « assaisonnement » les parures nobles durant 2 heures, hacher finement.
- Montage : Foncer un moule à pâté en croûte à la pâte brisée
- Assembler farce et lanières égouttées ou faire raidir les lèches (résultat : moins de talon).
- L'appareil est prêt. Monter le pâté sans trou, tasser, poser le couvercle en pâte, faire 2 cheminées, dorer à l'œuf.
- Cuisson : four à 180° pendant 1 heure 30.
- Fin de cuisson : vider le jus. A tiède remplir de gelée.

Bon Appétit !