

Pâté de porc

Approvisionnement :

- Acheter le porc au moment de la foire au gras, et sur les marchés.
- Vérifier le nombre de pots et le nombre de joints (ou de capsule à joint).
- Commander les viandes (en particulier la **gorge de porc** chez le boucher ; attention, il ne pourra généralement vous en fournir qu'une fois par semaine).
- Pensez aux **épices Rabelais** (moi je les achète en magasin asiatique).

Pâté « classique »	Pâté « maigre »
<ul style="list-style-type: none">- 2 kg longe- 2 kg foie- 2 kg gorge- 2 rouelles- 4 cotelettes charnues- 1,5 kg de lard- 7 oeufs durs- Sel, poivre, épices « Rabelais »	<ul style="list-style-type: none">- 2 kg viande de porc (longe)- 3 kg foie de veau- 4 kg de chair à saucisse- 4 oeufs durs- 1 bouquet de persil, thym- 4 gousses d'ail- 2 oignons- 50g Cognac- Sel (11 g / kg de viande)- Poivre (2 g/kg de viande)- Epices « Rabelais » (9 g/kg)

- Passer au hachoir les viandes, mélanger.
- Emincer ail, échalotes, persil, les ajouter aux viandes et mélanger.
- Le cas échéant, ajouter les oeufs durs émincés, et mélanger.
- Ajouter le sel, le poivre, les épices et mélanger à la main (pour faire fondre le sel).
- Gouter (faire cuire un petit bout à la poêle et goûter). Rectifier si nécessaire.
- Stériliser 3 heures à ébullition.
- Le pâté sera meilleur après 2 mois de conserve (dans un endroit frais et à l'obscurité).

Pâté de lapin

Un lapin contient environ 70% de chair.

Procéder de la même façon avec les ingrédients suivants (pour environ 16 pots) :

<ul style="list-style-type: none">- 2,7 kg de lapin (2 lapins)- 2,2 kg de gorge de porc- Cognac (5,5 g/kg) : 27 g	<ul style="list-style-type: none">- Sel (11 g/kg) : 54 g- Poivre (2 g/kg) : 10 g- Epices Rabelais (9 g/kg) : 44 g
---	---