

## PÂTÉ MAISON

### Ingrédients

3,5 kg	foie de porc frais
5,2 kg	gras de collier, sans glandes
850 ml	lait entier
450 g	œufs
10 kg	

### Épices et additifs par kg de masse

21 g	PÂTÉ COMBI #1008289	Raps
16 g	sel nitrité	
2 g	INTENSADO BELGIQUE OZP #1699516	Raps

### Préparation 1: au hachoir

- Nettoyer le foie et bien enlever les canaux biliaires.
- Passer le foie à la plaque de 4,5 mm, puis ajouter le sel nitrité et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une liaison parfaite.
- Couper le gras de collier en cubes et les échauder ou les mettre dans le steamer à 90°C full humidité et une température à cœur de 55 à 60°C.
- Égoutter et passer le collier 2x à la plaque de 4,5 mm (ou au choix).
- Ajouter le foie, le lait, les œufs, le PÂTÉ COMBI et l'INTENSADO BELGIQUE et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse liée et homogène.
- Mettre dans des pots beurrés et couvrir avec des voilettes de porc.
- Chauffer le four à une température de 95°C et cuire les pâtés jusqu'à une température à cœur de 70°C.

Après avoir bien laissé refroidir les pâtés, les garnir avec la gelée ARA KRISTALL SUPER #1000710.

### Variations

Pâté au pommes: base + 100 g/kg GRANULÉS DE POMMES #1000891 (réhydratées avec eau et calvados)

Pâté à l'Arabella Gold: base + 4 g/kg ARABELLA GOLD #1000431

Pâté au poires: base + 4 g/kg ARABELLA GOLD #1000431 + 200 g/kg poires cuites (boîte)

## Préparation 2: au cutter

- Nettoyer le foie et bien enlever les canaux biliaires.
- Cutterer le foie, puis ajouter le sel nitrité et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une liaison parfaite.
- Couper le gras collier en cubes et les échauder ou les mettre dans le steamer à 90°C full humidité et une température à cœur de 55 à 60°C.
- Égoutter et passer le collier 2x à la plaque de 4,5 mm (ou au choix).
- Ajouter le foie, le lait, les œufs, le PÂTÉ COMBI et l'INTENSADO BELGIQUE et mélanger jusqu'à obtention d'une masse liée et homogène.
- Mettre dans des pots beurrés et couvrir avec des voilettes de porc.
- Chauffer le four à une température de 95°C et cuire les pâtés jusqu'à une température à cœur de 70°C.

Après avoir bien laissé refroidir les pâtés, les garnir avec la gelée ARA KRISTALL SUPER #1000710.

## Variations

Pâté au Clivia Gold: base + 3 g/kg CLIVIA GOLD #1001154

Pâté au poivron: base + 3 g/kg CLIVIA GOLD #1001154 + 10 g/kg PAPRIKA CHIPS MIXED #1000839

Pâté au chicons: base + 3 g/kg CLIVIA GOLD #1001154 + 200 g/kg chicons cuits (à la bière « Kriek » )



---

Ces recettes ont été rédigées en connaissance de cause. La société Raps ne peut pas être rendue responsable des résultats causés par un usage et/ou traitement fautif.

[www.claes-distribution.be](http://www.claes-distribution.be)