

Le pâté d'Hortense

Pour un pâté de 2 kg



Ingrédients :

2.5 kg de poitrine de porc (2 kg après désossement)

2 gros oignons

10 éclats d'ail

Quelques morceaux de pain rassis

1 cuillère à soupe rase de thym en poudre

2 sachets de gelée au madère

Sel et poivre

Préparation :

- Après désossement de la poitrine, la couper en morceaux avec la couenne
- Hacher la viande dans une machine à pâté, en alternant viande, morceaux d'oignons, ail et morceaux de pain (celui-ci servira à lier le pâté et en même temps à nettoyer la machine).
- Ajouter au mélange, le thym. Puis saler généreusement (environ 30 g) et poivrer selon le goût.
- Bien mélanger la viande à la main pour obtenir un pâté homogène.
- Goûter pour s'assurer qu'il y a suffisamment de sel.
- Garnir un moule à pâté avec le mélange, en le tassant pour éviter les vides et mettre de couvercle.
- Après préchauffage du four, mettre à cuire 1h30 thermostat 6.
- A mi-cuisson, sortir le pâté et le malaxer à la fourchette pour éviter qu'il ne cuise en un bloc.
- Une fois la cuisson terminée, re-malaxer à la fourchette et mettre dans un endroit frais (après avoir fait sortir les chiens!!!).
- Lorsque le pâté est devenu tiède, préparer la gelée
- Laisser tiédir la gelée et la verser sur la viande en re-mélangeant pour qu'elle s'introduise bien partout.

Recette d'une mère à son fils et d'un père à sa fille...