



La recette de pâté de chevreuil de Jacky

Ingrédients :

- 1.5 kg de chevreuil (équivalent à un gigot entier)
- 3 kg de gorge de porc
- 750 g de foie de porc
- 90 g de sel
- 25 g de poivre
- 1 cuillère à café de fines herbes
- 2 gousses d'ail
- 6 branches de persil
- 2 échalotes
- 2 oignons
- 200 g de chapelure
- 1 œuf battu
- 1 verre de cognac (ou armagnac ou rhum vieux)

La mise en œuvre

Préparez la viande de chevreuil en petits cubes de 3cm environ ; désénervez, enlevez les tendons et petites peaux...et tâchez ainsi d'arriver à 1.5 kg...sinon vous aurez à faire des règles de trois pour la suite...

Préparez la gorge de porc : débitez aussi en petits cubes ne laissez pas trop de gras ou rajoutez le in fine si vous n'arrivez pas aux 3 kg souhaités ; vous aurez intérêt à demander à votre charcutier une gorge pas trop grasse.

Préparez le foie de porc : désénervez, retirez les vaisseaux sanguins et débitez en petits cubes de la

Débitez les gousses d'ail, les oignons et le persil.

Ayez à portée de main tous les ingrédients et rapprochez vous de votre hachoir muni d'une grille n°4 (trous Ø 4).

Munissez-vous d'un récipient suffisant (pour la quantité, j'utilise une marmite à confiture) ; hachez maintenant en alternant les ingrédients, sauf le sel, le poivre, l'œuf battu et le verre de cognac que vous verserez une fois que tout sera haché.

même façon que précédemment.



Il ne vous reste plus maintenant qu'à pétrir, « fouger », touiller l'ensemble jusqu'à ce qu'il vous paraisse homogène...vos mains seront bien grasses...et il se dégagera de l'ensemble un bon parfum qui préludera de la réussite de votre pâté.

Recouvrez d'un tissu et laissez reposer 24 heures ; mettez en pots (pas trop remplis quand même) et stérilisez 3h à 100° (il vous faudra environ 25 pots Ø85).

Bon appétit !