

Petits pâtés maison

BeSave®



Ingrédients :

- 1 kg de poitrine de porc fraîche
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- quelques tours de moulin à poivre 5 baies
- sel fin de Guérande
- QS de cèpes
- 1 tranche de pain rassis
- 2 sachets de gelée au Madère



Il me restait un peu de poitrine fraîche coupée en morceaux que je n'ai pas mise dans mon cassoulet. Alors, j'ai décidé d'en faire du pâté. J'ai fait mariner au préalable les morceaux de viande dans un fond de vin blanc avec 3 feuilles de laurier, 5 grains de poivre et placé sous vide (ne sachant pas quand je ferais mon pâté).

Préparer le hachoir à main ou le robot KA comme moi avec la grille assez grosse.

Insérer les morceaux de poitrine marinés dans le hachoir, passer l'oignon et l'ail puis un petit bout de pain rassis pour pousser le reste de viande, d'oignon et d'ail.

Mélanger correctement la préparation, saler et poivrer, vérifier l'assaisonnement.

Partager en 2 et placer dans les plats rectangulaires Be Save (qui résistent à la chaleur). Mélanger dans un des plats des morceaux de champignons réhydratés. Constituer 500 ml de jus au Madère avec 500 g d'eau et 2 sachets de poudre de gelée au Madère. Partager et ajouter progressivement le jus jusqu'à obtenir une consistance moelleuse. Cuire environ 45 min à 200°C. Après cuisson laisser refroidir.

Facultatif :

A la sortie du four, mélanger à la fourchette. De cette façon, on obtient un pâté plus moelleux car la gelée se mélange à la viande cuite. (une astuce de mon tonton). Dans les 2 cas, mettre au réfrigérateur au moins 1 nuit. Pour une plus longue conservation, je le place sous vide grâce à mon BeSave.

Pratiques ces plats rectangulaires 😊 marinade + cuisson + conservation...
et si c'est un plat cuisiné, il pourra être réchauffer directement au micro ondes sans transvaser.

Autour de ma table : www.autourdematable.com