

Recettes de cuisine de base

Farce pour pâté en croûte

Ingrédients pour 1 moule à pâté en croûte de 40 cm

- 450 gr de rouelle de porc
- 250 gr de poitrine de porc
- 150 gr de filet de poulet
- 2 cuillères à café de sel (12 gr)
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1/2 cuillère à café de muscade moulue
- 25 gr de pistaches décortiquées
- 5 cl de cognac
- Chapelure

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Repos : 24 h

Couper le porc et le poulet en petits cubes de 3 cm de bord environ.

Passer la viande au hachoir à viande pas trop fin.

Saler, poivrer et ajouter la muscade.

Verser le cognac sur la préparation.

Saupoudrer de chapelure.

Ajouter les pistaches décortiquées.

Malaxer la préparation à la main pour bien mélanger les ingrédients.

Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 24 h.