

# FOIE GRAS ET PATE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

C'est du sur-mesure alors lâchez-vous, le prix, la qualité, c'est simple vous dosez comme vous voulez !!!

## Proportions pour environs X Personnes

**Total 3h30 mn    Préparation 30 mn    Repos 0 mn    Cuisson 3h00 mn**

## Les Ingrédients

Prendre en proportion : 60 % de Foie Gras, ex: 600 Gr - 40% de Chair à Pâté, ex: 400 Gr

## La Recette

Faire un mélange de Sel / Poivre (voir observations)  
Dénervé grossièrement le Foie.  
Saler et poivrer généreusement votre foie.  
Tapisser le fond des boîtes de 5 mm de Chair à Pâté.  
Enfoncer un morceau de foie au mieux pour que cela occupe toute la surface,  
moins 5mm de chair à pâté pour recouvrir.  
Bien tasser en général et les bords en particulier.  
Faire sertir vos boîtes, puis stériliser à 100° pendant 3h00.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

On utilise une proportion de 15Gr de Sel pour 3 Gr de Poivre par Kilo de Foie Gras (tout doit être utilisé).  
Commander la chair à pâté chez votre boucher sera bien sûr plus goûteux.  
Avant de sertir vous avez la possibilité d'ajouter 1 Cuill. à S de Cognac.  
Le Foie seul est plus difficile à réussir. Avec un petit peu de chair à Pâté, c'est beaucoup plus facile.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**19/20**

## Matériel Particulier

Matériel pour stériliser.