© smablog 2008

PATÉ DE CHEVREUIL

Ingrédients (pour 10 à 20 bocaux) :
1kg de chevreuil (ou autre viande) + 1 kg de gorge ou de lard gras de porc
4 cs de persil
3 oignons
2 gousses d'ail
24 g de sel (12 g/kg)
4 g de poivre (2 g/kg)
4 cs d'eau de vie
1,5 cs de 4 épices
4 œufs
20 cl de crème fraîche
2 cs de poivre vert en saumure
200 g d'olives vertes en lamelles

• Hacher le chevreuil, la gorge avec l'oignon et l'ail, mettre dans un saladier avec le persil, puis assaisonner avec le sel, le poivre, l'eau de vie, le 4 épices, les œufs et la crème. Mélanger intimement l'ensemble.
• Diviser votre préparation en 3, dans un saladier ajouter le poivre vert, dans l'autre les olives et garder le dernier nature. Après avoir mélangé chaque saladier mettre, dans des bocaux bien propres de 250 gr et/ou 500 gr. Bien tasser la préparation en respectant la hauteur limite de remplissage.
• Poser sur chaque pot une petite feuille de laurier et fermer les bocaux avec des joints neufs. Pour faciliter le repérage des saveurs faire une marque sur les différents parfums.
• Faire cuire 3 heures à ébullition douce. Laisser refroidir 1 nuit puis sortir les pots et le nettoyer avant de les étiqueter.
• Si possible attendre quelques semaines avant de déguster, pour que les parfums se libèrent.