

Pâté de campagne rustique en bocaux



(12 pots Mason de 250 ml)

Ingrédients:

Ingrédient	Quantité
Couenne de porc cuite en court-bouillon	1,150 kg
Chair maigre de porc (épaule ou rôti)	1,150 kg
Sel fin	23 g
Piment d'Espelette	12 g
<i>(Optionnel : poivre noir 2 g, ail 1 g, muscade 0,5 g) —</i>	

Préparation

1. Cuire la couenne

- Cuire la couenne dans un court-bouillon (eau, laurier, oignon, sel léger) jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
- Égoutter et laisser refroidir.

2. Hacher à la grosse grille (8 mm)

- Passer ensemble **la couenne et la chair maigre** au hachoir à viande.
- Le hachage grossier donne une texture **campagne traditionnelle**.

3. Assaisonner

- Incorporer sel, piment d'Espelette et épices éventuelles.
- Bien mélanger pour obtenir une farce homogène.
- Laisser reposer **12 à 24 h au froid** pour une bonne diffusion du sel.

4. Mise en pot

- Remplir les pots Mason de 250 ml jusqu'à **2 cm du bord**.
- Bien tasser pour éviter les bulles d'air.
- Nettoyer les bords et poser les couvercles **sans trop serrer**.



Stérilisation (Je suis à Montréal Québec)

- Autoclave: **10 psi (≈115 °C)**
- Temps: **65 minutes**
- Nombre de pots: **12**
- Laisser la pression retomber naturellement avant de retirer les pots.
- Repos 24 h avant manipulation.