

La recette du pâté de foie de porc selon Mémé Anna

Ingrédients:

500 g de foie de porc

500 g d'échine de porc

1 kg de gras (500 G de pomme, 500 g de lard blanc)

1 crêpine, 1 cuiller à soupe de sel, 1 cuiller à soupe de poivre

thym, laurier

Hacher menu le foie, l'échine, et le gras. Bien mélanger le tout, saler et poivrer

Tapisser une terrine avec la crêpine et la faire dépasser de la terrine.

Verser la préparation, replier la crêpine et placer le thym et 2 ou 3 feuilles de laurier.

Pâté de foie de porc

500 g de foie de porc
500 g d'échine de porc
1 kg de gras (500 g de panne, 500 g lard blanc)
1 crêpine - 1 c. à soupe sel, 1 c. à s. poivre
thym, laurier

Hachez menu le foie, l'échine, et le gras. Bien mélanger le tout. Salez, poivrez.

Tapisser une terrine avec la crêpine et la foie dépasser de la terrine. Verser la préparation, replier la crêpine et placer le thym et deux feuilles de laurier.

