



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Pâté au lard de colonnata



Gelée de cochon :

250 g de couenne de porc

25 g d'oignon

25 g de carotte

1 gousse d'ail

1 pincée de thym séché

1 queue de persil

3 g de gros sel

1 g de poivre mignonnette

400 ml d'eau

Les marquants :

400 g d'épaule de porc

50 g de barde de lard

7 g de sel

1 g de sucre

1 g de poivre

1 g de mélange quatre épices

5 ml de cognac

5 ml de porto

25 ml de bouillon de volaille

1 pincée de thym séché

150 g de lard de colonnata

Préparation

A faire le jour d'avant :

1. Laver la couenne de porc à l'eau froide.

2. Couper les légumes en matignon (Cubes de 5mm de côté).

3. Réalisation :

4. Mettre tous les ingrédients sous vide, puis cuire 24 heures à 90°C.

5. Filtrer puis utiliser directement.

Préparation

A faire le jour d'avant :

1. Tailler l'épaule de porc et la barde de lard en dès de 2 cm, mettre au sel avec le sel, le sucre, le poivre, le mélange quatre épices, le cognac, le porto, le bouillon de volaille et le thym.

2. Filmer au contact de la masse obtenue et réserver au frigo une nuit.

3. Couper le lard en petit cube de 1cm, réserver au frigo.

Prendre le large en cuisinant

Pâté au lard de colonnata



Pâte à paté :

115 g de beurre

7 g de sel

7 g de sucre

50 ml de lait entier

235 g de farine T55

40 g d'œuf

Préparation

1. Couper le beurre en cubes.
2. Faire fondre le sel et le sucre dans le lait.

Réalisation :

1. Mélangez tous les ingrédients puis couvrir et laissez reposer au minimum une heure..

Mélange 4 épices :

52 g de poivre noir moulu

16 g de clou de girofle moulu

16 g de noix de muscade en poudre

16 g de cannelle en poudre

Préparation

Mélangez le tout soigneusement, conservez dans un récipient hermétique.

Prendre le large en cuisinant

Pâté au lard de colonnata



La farce

175 g d'échine de porc

175 g de poitrine de porc

5 g de sel fin

1 g de sucre

1 g de poivre du moulin

10 ml de porto

1 pincée de thym

30 g de pistaches

22 g de truffes

100 g d'œufs

10 ml de bouillon de volaille

230 g de pâte à paté

30 g de jaune d'œuf

3 ml de crème

250 g de gelée de cochon

Préparation

A faire le jour d'avant :

1. Tailler l'échine de porc et la poitrine de porc en cube de 3 cm, puis mettre en marinade avec le sel, le sucre, le poivre du moulin, le porto est le thym.

2. Filmer au contact de la masse obtenue, réserver au frigo une nuit.

Réalisation

A faire le jour même :

1. Passer la farce au hachoir à viande ou dans un mixeur ménagé. Puis débarrasser dans un bol

2. Blanchir les pistaches et couper la truffe en brunoise (Cubes de 3mm de côté).

3. Mélanger la viande hachée et les marquants mis au sel, les truffes et le bouillon de volaille.

4. Réserver au frigo.

5. Abaisser la pâte, garnir le moule à pâté tout en gardant un peu de pâte pour le couvercle. Précuire la pâte à l'aide de pois chiche. 40 minutes à 150°C.

6. Refroidir puis retirer les pois chiche.

7. Garnir de farce, les recouvrir avec le restant de pâtes. Dorer avec la dorure.

8. Cuire 30 minutes À 180°C.

9. Réaliser trois cheminées lien, puis finir la cuisson À 100°C jusqu'à atteindre 68°C à cœur. (Aidez-vous d'un thermomètre pour cuisson sinon la masse doit être bien chaude.

10. Laissez reposer 30 minutes, ajoutez la gelée en plusieurs fois. Laissez reposer une nuit.

Bon appétit !

Simon Favre