



Bon appétit !

Pâté de Brocard du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Je me suis mis à la charcuterie... beaucoup connaissent le "Fromage d'Italie" ou le "Pâté d'Italie". Premièrement, celui-ci n'a rien à voir avec du fromage et n'a rien à voir avec l'Italie. Même en allemand ils se mélangent les pinceaux: ils parlent de "Leberkäse". Là aussi, rien à voir avec du fromage (Käse) et rien à voir avec du foie (Leber). Alors j'espère qu'avec mon "Pâté de Brocard du Mont Raimeux", l'appellation sera plus que transparente... et que même son origine est connue (AOC).

Couper de la viande de chevreuil en petits morceaux. On ne va bien entendu pas prendre les bons morceaux. Le pâté sera fait de morceaux de second choix. Ce qui n'enlève en rien à la mise en valeur du produit de la chasse. Si vous prenez 400 gr de viande, il faudra y ajouter 200 gr de gras de porc... et oui, la viande de gibier n'ayant pratiquement pas de graisse, il faut en ajouter.



On va passer cette masse dans un hachoir électrique équipé d'une bonne lame capable de couper/hacher de la viande. On va y incorporer de la glace pilée (j'ai profité de la neige disponible dans le jardin) et l'on va hacher le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. La glace (neige) mélangée à la viande dans le hachoir évite le réchauffement lié au travail mécanique. Épicer ensuite le tout

avec sel, poivre et autres petits épices selon ses goûts. Faire encore une fois tourner le hachoir... goûter...



Verser la farce dans un moule et faire cuire au four à 130°C pendant une heure et demie (pour être sûr, moi je m'amuse avec un thermomètre piqué à l'intérieur pour obtenir une température interne à 75°C).

