



Elevage des Artigues - Viande Bio Médoc

• Viande Bio en vente directe - de l'éleveur au consommateur •

39 route des Artigues 33590 SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC
Tél : 06 88 15 62 76 - db@elevagesdesartigues.com

Nos Recettes

Le fameux Pâté de Tête de cochon à la Castellarnau

pour 10 petites têtes (porcelets) ou 4 grandes (cochon adulte)

Le Bouillon

Ingrédients : 1 petit chou, 1 petit céleri rave, 2 ou 3 carottes, 1 navet, 1 panais, 2 poireaux, 1 oignon, 1 tête d'ail (épluchée), 1 bouquet d'ache (céleri sauvage), 1 bouquet de persil

• La veille de la fabrication du pâté, on prépare le bouillon. Faire un bon bouillon sans sel à partir de ces fabuleux légumes et laisser infuser jusqu'au lendemain puis filtrer et garder 2/3 des légumes pour les ajouter à la viande des têtes plus tard.

• Préparer les têtes. Le bouillon sert à les cuire. Alors... Il faut bien les nettoyer ! Gratter la peau restante, flamber des éventuels poils, inciser au niveau des oreilles pour bien nettoyer ;-). Fendre les têtes pour récupérer la cervelle (qui se mange pané à la poêle ou à l'ail et au persil, il paraît que c'est un délice mais je n'ai pas encore essayé...) et bien nettoyer aussi au niveau des naseaux. Ensuite, les faire bouillir pendant 2 heures (il faut que la viande se détache facilement) dans le bouillon. En attendant on prépare ...

Les légumes

Ingrédients : 3 gousses d'ail, 3 à 4 échalotes, 1 petit bouquet de persil, 1/4 de céleri rave cru, 2 oignons

• Passer tout au hachoir avec 2/3 des légumes réservés du bouillon.

Le paté

Ingrédients (par kilo) : 18 g de sel, 3 g de poivre, 1 c.a.c. d'épices rabelais, 1 c.a.c. de piment d'Espelette

• Quand les têtes sont cuites, on sépare la viande de l'os et on coupe au couteau en petits morceaux, on ajoute les légumes hachés et ajouter le sel, le poivre, les épices rabelais et le piment d'Espelette.

• On mélange bien le tout, le pâté sera mis en bocaux et stérilisé pendant 1 heure.

Certains de mes wwoofers sont devenus « accro » à ce pâté ! :)