

## Pâté –terrine.

1	Ordinaire :	
	1/3 collier de porc. 1/3 gras 1/3 chair d'appellation 1 jaune d'œuf au kg	<b>Assaisonnement :</b> 7 gr de sel nitrité => couleur. 7 gr de sel. 3 gr de poivre 1 gr muscade !!! cuisson à cœur de 67° à 70°
2	Canard :	
	½ collier (selon qualité et quantité de gras) ½ canard (ou appellation) 200 gr échalotes tombées => déglacées ex : porto assaisonnement	<b>Assaisonnement :</b> 7 gr de sel nitrité => couleur. 7 gr de sel. 3 gr de poivre 1 gr muscade !!! cuisson à cœur de 67° à 70°