



Pateu țărănesc

Dificultate ușoară

Timp de preparare 30 min

Timp total 48h

Dimensiune de servire 8 porții

Ingrediente

- 250 g garf de porc, fără os, tăiat cuburi (cca. 2 cm)
- 2 lingurițe sare
- 1 linguriță piper măcinat
- 1 linguriță amestec quatre épices (piper alb sau negru, cuișoare, nucșoară și ghimbir)
- 60 g ceapă, jumătăți
- 4 fire pătrunjel proaspăt, tocat
- 100 g spată de vițel, tăiată cuburi (cca. 2 cm)
- 100 g gușă de porc, tăiată cuburi (cca. 2 cm)
- 2 ouă
- 2 linguri armagnac
or 2 linguri coniac
- 80 g fistic fără coajă, crud, nesărat
- slănină
- 1 foaie de dafin, uscată
- 1 fir cimbru proaspăt
- 20 g făină, pentru etanșarea vasului
- 1 lingură apă, pentru etanșarea vasului

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C.
2. Puneți în bol bucățile de garf, sarea, piperul, amestecul *quatre épices* și tocați 5 sec./viteza 9. Transferați într-un castron și dați deoparte.
3. Puneți în bol ceapa și pătrunjelul, tocați 5 sec./viteza 6. Curățați pereții bolului cu spatula.
4. Adăugați spata de vițel și gușa de porc, tocați 10 sec./viteza 6.
5. Adăugați amestecul din garf de porc, ouăle și armagnacul, amestecați 10 sec./viteza 4. Potrivii gustul: compoziția nu trebuie condimentată excesiv.
6. Prăjiți fisticul într-o tigaie antiaderentă, fără grăsime și adăugați-l în compoziție.
7. Căptușiți o terină cu fâșiile de slănină, lăsându-le să treacă mult peste margini. Umpleți terina cu compoziția preparată, puneți deasupra foaia de dafin și firul de cimbru, apoi acoperiți cu fâșiile de slănină. Acoperiți terina cu capacul și etanșați cu un aluat din făină amestecată cu puțină apă.
8. Dați la cuptor, în bain-marie, timp de 1 h 30 minute la 180°C. Grăsimea cu care ați înfășurat pateul trebuie să se topească și să fiarbă ușor.
9. După scoaterea din cuptor, lăsați pateul să se răcească, apoi puneți-l la rece timp de 24 – 36 de ore înainte de a-l consuma.

Elemente utile

cuptor, tigaie antiaderentă, terină, plită, vas pentru copt

Sugestii & Sfaturi

- Acoperit, acest pateu se poate păstra în frigider până la 10 zile.
- **Quatre épices** este un foarte popular amestec de condimente din Franta, a carui denumire se traduce "patru condimente". Rețeta standard conține piper (alb sau negru, ori un amestec din cele două), cuișoare, nucșoară și ghimbir uscat și măcinat. Alte variante folosesc scorțișoara în loc de ghimbir, ceea ce sporește nuanțele dulci-amăru, reducând accentul citric.