

Paté Gascognaise

Ingredienser

500 g magert flæsk
150 g bacon
150 kogt skinke
100 g andelever
10 g kørvel
1 løg
100 g oliven
2 æg
hvidløg
balsilikum
rosmarin
cayennepeber
muskat
Cognac el. Armagnac
spæk

Procedure

Alle ingredienserne røres sammen i en skål.
Hvor meget af de forskellige krydderier der skal bruges, er op til dig selv. De skal kunne smages, men ikke overdøve de andre smage. Andre krydderier kan sagtens bruges.

Stilles i køleskab i mindst fire timer, gerne natten over.

En bane stanniol (vel omkring 60 cm.) rulles ud på bordet, og dækkes med tyndt skåret spæk, 2-3mm tykt. Farsen lægges som en tyk pølse, på spækket, som derefter lægges op om farsen. Pak endnu et par baner stanniol rundt om farsen for at holde på den spæk der smelter i ovnen. Til sidst bindes bomuldssnor rundt om, for at den bliver fast og rund.

Bages i en forvarmet ovn i omkring 1½ time, ved 170 grader, til kærne temperaturen er 70 grader.