

Pâte

50% de viande de canard, oie, lièvre,
abats de volaille....

25% gorge de porc

25% poitrine fraîche

et 18 g de sel par kg de viande

2 g de poivre " " " "

* Possibilité de faire macérer la viande dans de
l'alcool la veille.

* Mettre en pot

* Cuire au four au bain-marie pendant 1 heure
et ensuite remettre les couvercles et stériliser 1 heure

* Stérilisation uniquement dans le stérilisateur: 3 heures