

Pâté de tête aux herbes



Entrée **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 40 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 90 mn

À déguster la veille pour le lendemain. Vous pouvez congeler les deux bols restants. Cette recette de pâte aux herbes est très économique.

Ingrédients

- pour 3 grands bols :
- 1,5 kg environ de tête de porc
- 4 carottes - de grande taille
- 4 cubes de bouillon
- 1 l de vin - blanc sec
- 2 bouquets de persil
- ciboulette - ciselée
- 2 oignons - de grande taille
- ail - moulue
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Après avoir lavée la tête de porc, faites-la cuire 1h30 en autocuiseur avec un court-bouillon composée des carottes épluchées et coupées en rondelles, d'eau, des cubes et du vin blanc.
- 2 Lorsque la viande est bien cuite, égouttez-la en conservant son jus de cuisson.
- 3 Décortiquez la viande, coupez en morceaux ou mixez grossièrement.
- 4 Ajoutez-y l'ail, les oignons, le persil et la ciboulette. Salez, poivrez.
- 5 Mélangez bien l'ensemble des ingrédients, déposez dans les bols en tassant au fur et à mesure la préparation. Versez le jus sur le dessus et réservez au frais 24 heures.
- 6 Quand votre pâté de tête est bien frais, vous pouvez le démouler facilement pour le présenter à table.

Proposé par



Annick

Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?

La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.

Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !

A bientôt.

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

