

Hướng dẫn làm Pate gan



1 phần Gan heo xay nhuyễn
2 phần Thịt heo vừa mỡ vừa nạc xay vừa
1 miếng mỡ chàl
muối
tiêu
maggi
đường
hành tím xay vừa (nhiều)
tỏi (hơi nhiều)
rượu cognac hay whisky gì cũng được
2 lá thơm
vài hạt tiêu sọ
bơ 10g cho 1 khuôn bánh cao chừng 8-10 cm
khuôn bánh cake

thịt xay xong ướp với muối, tiêu, đường, maggi trong vòng ít nhất 3-4 tiếng.
nếu để tủ lạnh thì nhớ cho ra ngoài trước khi bắt đầu các giai đoạn sau.

rửa sạch lá mỡ chàl, để ráo, lót khuôn, chừa ra ngoài để phủ lên mặt pâté trước khi nướng.

đốt lò, lửa trên dưới 180°C.

xay hành tím, tỏi, cho vào với chỗ thịt xay đã ướp.

xay gan thật nhuyễn.

trộn đều thịt, hành, tỏi, gan, rượu rồi trút vào khuôn đã có lót mỡ chàl. bơ cắt ô, rải đều trên mặt pâté cùng với tiêu sọ, đặt 2 lá thơm lên trên, phủ mặt bằng mỡ chàl.

cho khuôn vào lò với khay nước. nướng thấy vàng mặt thì lấy dao rạch xem đủ chín chưa, chín rồi lấy ra ngay, đừng để trong lò mà pâté bị khô, mất ngon.

ăn nguội ngon hơn lúc còn nóng.

pâté này giống pâté de campagne của Pháp hơn là loại pâté "nhão nhão" mà một số nhà bán bánh mì thịt vẫn dùng.