



La terrine et le pâté

Partout en France

Portrait d'une star de toujours : le pâté de campagne breton

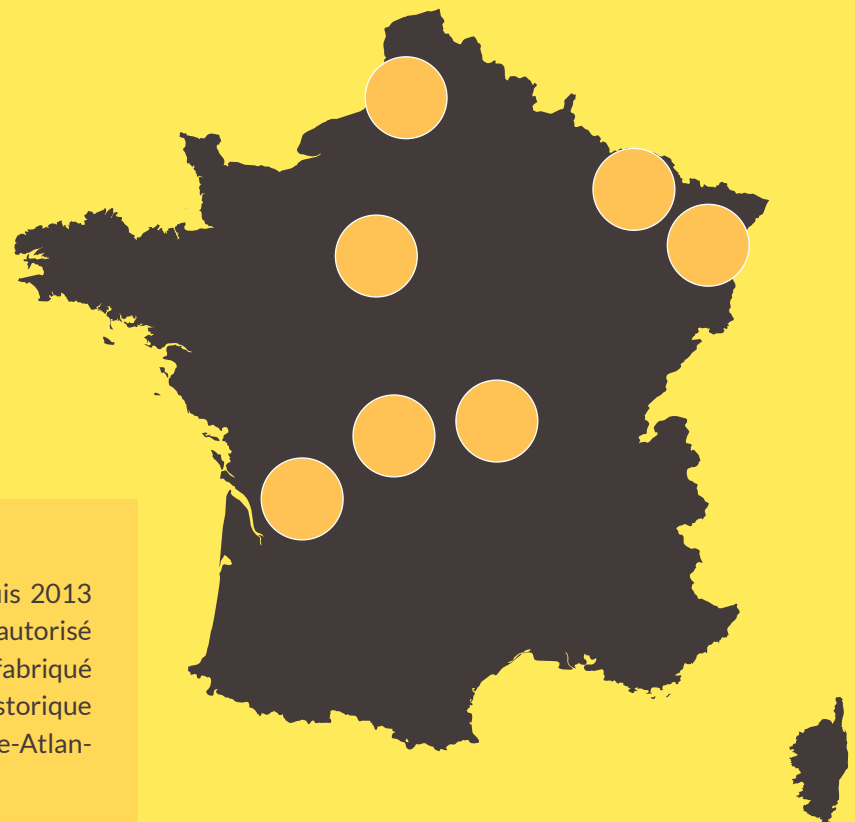
Le plus célèbre des pâtés de campagne, exclusivement fabriqué à partir de viande et de foie de porc, tient une de ses principales originalités de son hachage dit "gros grains", qui lui procure son caractère si délicieusement rustique.

On doit cette forme au mélange d'ingrédients frais que sont les gorges, couennes, foies, viandes maigres et gras de porc, auxquels on ajoute des oignons crus. Son goût relevé est obtenu après plusieurs heures de mélange, de pochage, de cuisson, toujours dans un four très chaud à découvert (dans sa graisse), puis de refroidissement porté à basse température.

Cette spécialité bretonne a beaucoup de succès : 14 tonnes de pâté de campagne sont produites chaque année dans cette région.

Autres spécialités régionales :

- › LE PÂTÉ DE FOIE GRAS D'OIE EN CROÛTE ALSACIEN (ALSACE)
- › LE PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE DU BOURBONNAIS (ALLIER)
- › LE PÂTÉ DE CHARTRES (EURE-ET-LOIRE)
- › LE PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE DU LIMOUSIN (LIMOUSIN)
- › LE PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE DE LA CREUSE (CREUSE)
- › LE PÂTÉ À LA VIANDE DE LIMOGES (HAUTE-VIENNE)
- › LE PÂTÉ LORRAIN (LORRAINE)
- › LE PÂTÉ DE TRIEUX (MEURTHE-ET-MOSELLE)
- › LE PÂTÉ DE CANARD D'AMIENS (SOMME)
- › LE GRILLON CHARENTAIS (CHARENTE)



Indication Géographique Protégée (IGP)

Le pâté de campagne breton bénéficie depuis 2013 de cette appellation très sélecte. Pour être autorisé à porter ce nom, il doit impérativement être fabriqué dans l'un des départements de la Bretagne historique (Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique et Morbihan).