



パテ・ド・カンパーニュ



2025年8月のレシピ③

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（パウンド型小1個分）

豚ひき肉	200 g
豚肩ロース	130 g
砂肝の燻製	70 g
ピスタチオ	大さじ1
バター	5 g
たまねぎ（みじん切り）	50 g
パン粉	20 g
牛乳	40 g
卵	1/2個
A塩	5 g
Aナツメグ・ブラックペッパー・タイム	少々
ローリエ	2枚
ベーコンスライス	4枚



■コメント■

2019年の12月に一度ご紹介しましたが、今回はより簡単にしています。最近では100均に使い捨てのパウンド型が売っているのでそちらで作ってください。ハンバーグの湯煎焼きだと思えば、ハードルは下がります。冷蔵庫で1晩寝かせて、味をなじませてください。多めに作って冷凍しておくこともおすすめです。



2019年12月掲載のテリーヌ・ド・カンパーニュ

1

たまねぎは、バターで炒めて冷ましておく。パン粉は牛乳にひたしておく。

豚肩ロース肉・砂肝・ピスタチオは粗めのみじん切りにしておく。

2

ボウルに、肉とAを入れ粘り気がでるまでしっかり混ぜる。

3

炒めたたまねぎ・パン粉・ピスタチオ・卵を入れて全体にまとまりがでるまで混ぜる。

4

パウンド型にベーコンが敷き詰め、肉だねを空気を入らないように敷き詰める。

ベーコンを重ねながら覆いかぶせ、ローリエをのせる。

5

160℃～170℃に予熱したオーブンで、お湯をはったバットにパウンド型を入れ、50分前後加熱する。竹串をさして、透明な肉汁ができたなら完成。

粗熱をとり、重しをのせて1晩冷蔵庫で寝かせる。マスタードを添えていただく。