

Terrine, pâtés et mousses

Alors que la période des Fêtes frappe déjà à nos portes, vous aurez certainement la chance de déguster de délicieux pâtés, de savoureuses terrines ou d'excellentes rillettes.

Laissez-moi vous en expliquer la différence.

PÂTÉ Réalisé avec de la viande de gibier ou de volaille, ou encore de la viande coupée en morceaux, puis enfermée dans une croûte de pâte de sel ou de gelée aromatisée, le tout cuit dans un moule. Servi chaud ou froid.

TERRINE Peut être réalisée avec les mêmes ingrédients qu'un pâté, mais aussi avec du poisson ou encore des légumes. Les ingrédients doivent être finement hachés. La terrine peut même prendre l'aspect d'une mousse dans laquelle on peut incorporer des morceaux. Peut également consister en une superposition de tranches. Elle a adopté le nom du plat en porcelaine, en terre ou en métal qui l'abrite, et se sert toujours froide.

RILLETTES Il s'agit de viande de canard, mais le plus souvent de porc, effilochée et cuite longuement dans sa graisse, assaisonnée de sel et de poivre, d'épices ou d'alcools. Pratiques à tartiner, les rillettes se consomment souvent en sandwich. Elles sont vendues en pot avec une fine couche de graisse en surface.



Paolo De Ciccio
Chef corporatif et agent de développement
Bertrand, division Saguenay Lac St-Jean

Liste des pâtés, terrines et rillettes

Produit	St-Nicolas	Saguenay
Pâté de foie en pain	141010	
Pâté de foie régulier	777012	1490900
Pâté de foie fines herbes	16036	1485110
Pâté de foie au poivre	777045	16045
Pâté de campagne	777052	777052
Terrine de campagne	141160	
Terrine de bison et ranchero		1485100
Terrine de cerf rouge		1485053
Terrine de canard et fruits		1485719
Terrine à l'érable	777060	777060
Terrine aux poivrons rôtis	777077	777077
Terrine de trois gibiers à la sauge	468009	
Terrine de canard aux écorces d'orange	468001	
Terrine de caribou aux figues	468012	
Terrine fermière aux champignons	468007	
Terrine de lapin aux pistaches	468011	
Terrine de sanglier au poivre vert	468019	
Rillettes de canard aux quatre épices	468017	