

## **Pâté de BULOTS**

<u>Denrées</u>	<u>Poids brut</u>	<u>Poids à consommer</u>
<i>Bulots</i>	<i>1,5kgs</i>	<i>0,500</i>
<i>Crevettes roses</i>	<i>0,35</i>	<i>0,200</i>
<i>Persil</i>	<i>0,30</i>	<i>0,30</i>
<i>Echalotes</i>	<i>0,150</i>	<i>0,090</i>
<i>Chair à saucisses</i>	<i>0,300</i>	<i>0,300</i>
<i>Pain de mie</i>	<i>5 tranches</i>	<i>5 tranches</i>
<i>Sel :</i>	<i>très peu</i>	
<i>Poivre :</i>	<i>½ cuillère à café par kg</i>	

Faire dégorger les bulots au gros sel pendant 2 heures, les cuire (40 mn) et les laisser refroidir dans la cuisson.

Décortiquer les crevettes, en garder quelques unes entières et hacher le reste.

Eplucher et hacher les échalotes

Décortiquer les bulots et les hacher

Hacher le persil

Mettre à tremper le pain de mie dans du lait

Ajouter une cuillère à soupe de farine

Mélanger le tout, chair à saucisses comprise, ajouter les crevettes coupées en morceaux (petite garniture intérieure), assaisonner avec sel et poivre

Mouler dans une terrine, mettre à cuire 1 h au bain marie (1/2 heure à four chaud thermostat 8, et ½ heure thermostat 4).

On peut remplacer les crevettes par de la chair de crabe ou par des langoustines.