

## Pâté trognon

pour 2 petits pots en verre Weck

2 petites pommes Golden

150 g de viande de porc hachée

30 g de gorge de porc hachée

5 cl de calvados

1 noisette de beurre

1 œuf

1 pincée de cardamome en poudre

1 cuillerée à café bombée de farine

Epluchez les pommes et coupez la chair de pomme en petits dés, faites-les sauter deux minutes dans une poêle avec le beurre et déglacez avec le Calvados. Quand l'alcool est complètement évaporé, retirez du feu et réservez.

Dans un saladier, mélangez la viande et la gorge de porc, l'œuf, la farine, les dés de pommes, du sel et du poivre. Répartissez la farce dans les deux pots en verre Weck et glissez chaque trognon au centre. Déposez les pots dans un plat à gratin, remplissez au trois quarts avec de l'eau chaude et enfournez les pâtés une heure à 160°C puis 5 minutes à 220°C.

Laissez refroidir et servez ces pâtés trognons avec des petites ficelles aux grattons par exemple.

