
La pâtée faite maison

Photos et rédigé par Mr Sofiane RACHEM



INGREDIENTS

- 200 gr de chapelure blanche
- 4 œufs dure (cuisson 20 minutes)
- 100 gr de graines de Santer (cuisson 15 à 20 minutes)
- 100 gr de graines à germer (cuisson 15 à 20 minutes)
- 50 gr de couscous cuit
- 3 gr de omni vît (complexe vitaminé)
- 3 gr de fertivit (vitamine E)
- 10 gr de Oro-digest (Probiotique)
- 20 gr Opti-breed (complément alimentaire)
- 5 gr Probi-zyme (Probiotique)
- pinkies

Etape N°1

-Prendre un grand récipient pour pouvoir mélanger facilement et y mettre la chapelure.



Etape N°2

-Ajouter les compléments alimentaires omni-vit, fertivit, oro-digest, opti-breed ,probi-zyme et mélanger.



Etape N°3

-Ajouter le couscous cuit et mélanger.





Etape N°4

-Mixer les œufs avec la coquille 3 à 4 secondes suffiront, par la suite ajouter et mélanger la préparation.



Etape N°5

-Ajouter les graines de Santer et les graines à germer et mélanger.





Etape N°6

-Pour finir ajouter les pinkies



Cette pâtée peut être congelé en sachet selon vos besoins, j'y ajoute avant de servir des perles morbides, des buffalos et des petits pois quand les petits sont nés.

Vous pouvez trouver les produits chez mon amis et notre partenaire E.I.E

L'univers des oiseaux

Je remercie l'association E.I.E pour le dévouement et leur implication dans la préservation et la protection de nos espèces indigènes et l'aide qu'ils apportent aux éleveurs avec presque 3200 abonnés sur la page Facebook et plus de 200 membres adhérents.

De plus, je remercie l'éleveur belge MImmo SCARPULLA qui m'a gentiment donné la recette de cette pâtée il y a quelque année.

Sofiane rachem

Responsable EIE nord Pas de Calais.

