

# Pâté de foies de volaille

## Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Foies de volaille

Chair à saucisse

Oeufs

Un peu de pain rassis

Échalotes

Persil haché

Cognac

Huile d'olive

Épices pour volaille

Cumin

Thym

Crème fraîche ou crème végétale

Sel / poivre

Eau au fond de la cocotte

## Cocotte de base

8 pers.

650 g

290 g

3

-

4

1 bouquet

1 c. à s.

1 c. à s.

-

1 c. à c.

2 c. à c.

1 c. à s.

-

3 c. à s.

## Grande cocotte

12 pers.

800 g

350 g

4

-

5/6

1 bouquet

2 c. à s.

1 c. à s.

-

1 c. à s.

2 c. à s.

2 c. à s.

-

6 c. à s.

## Préparation :

- 1 - Nettoyez les foies de volaille.
- 2 - Trempez la mie de pain dans du lait. Essorez-la.
- 3 - Mixez grossièrement : foies, chair à saucisse, échalotes, mie de pain, persil.
- 4 - Mélangez avec les œufs entiers, le thym, les épices, le cumin et le cognac.
- 5 - Salez, poivrez. Le tout doit être bien assaisonné.
- 6 - Huilez le moule. Versez la préparation et tassez-la.
- 7 - Placez le moule à cake au fond de la cocotte.
- 8 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	Cocotte de base	Grande cocotte
	<b>65 mn</b>	<b>1h15 mn</b>
<b>Inversion*</b>	30 mn	30 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi 30 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 30 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIR :</b>	<b>15 mn</b>	<b>15 mn</b>

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils :

- Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur. Servez froid avec du pain de campagne et des cornichons.