

# Pâté de foies de volaille

## Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Foies de volaille	650 g
Chair à saucisse	290 g
Oeufs	3
Un peu de pain rassis	-
Échalotes	4
Persil haché	1 bouquet
Cognac	1 c. à s.
Huile d'olive	1 c. à s.
Épices pour volaille	-
Cumin	1 c. à c.
Thym	2 c. à c.
Crème fraîche ou crème végétale	1 c. à s.
Sel / poivre	-
Eau au fond de la cocotte	3 c. à s.

## Cocotte de base

8 pers.

## 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 :

65 mn

1h15 mn

Inversion\*

30 mn

30 mn

HAUT :

Maxi 30 mn  
puis Mini

Maxi 30 mn  
puis Mini

BAS :

Maxi 30 mn  
puis Mini

Maxi 30 mn  
puis Mini

ATTENTE AVANT D'OUVRIR :

15 mn

15 mn

\*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.