



Préparation : 40 minutes

cuisson : 1 heure

24h au réfrigérateur

Pour 6 personnes :

- ✓ 600g de foies de volailles nettoyés
- ✓ 600g de gorge de porc
- ✓ 2 œufs
- ✓ 8 gousses d'ail, 1 oignon, 1 échalote, 1 bouquet de persil plat
- ✓ 10cl de Porto, 5cl de cognac
- ✓ Sel, poivre

- 1) **Préchauffez le four** à 240° (th8) et préparez un bain marie en enfournant un plat à four à demi rempli d'eau.
- 2) **Pelez** l'oignon, l'échalote et l'ail : hachez-les finement. Ciselez le persil.
- 3) **Hachez** au hachoir ou au robot le foie de volaille et la gorge de porc.
- 4) **Dans une jatte**, mélangez intimement tous ces ingrédients.
- 5) **Ajoutez les œufs**, le porto et le cognac, salez et poivrez.
- 6) **Mélangez** soigneusement le tout.
- 7) **Versez** dans une terrine en tassant pour obtenir un pâté homogène.
- 8) **Enfournez au bain marie** 10 minutes sans couvrir.
- 9) **Puis baisser le thermostat à 150° (th5)** et couvrez la terrine.
- 10) **Poursuivez** la cuisson pendant 50 minutes
- 11) **Sortez** du four, laissez refroidir puis mettez au frais pendant 24 heures

Bon accord : gros plant du pays Nantais