

Pâté de foie de volaille

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait

Pâté maison de foies de volaille et lard fumé, mixé finement puis allégé au cognac et à la crème fouettée. Se prépare la veille.

France

INGRÉDIENTS

☐ lard fumé	375 g	☐ cognac	50 ml
☐ gros oignon	1	☐ crème fouettée	375 g
☐ foies de volaille, <i>coupés en lamelles</i>	1 kg		

PRÉPARATION

1. Faire revenir doucement le *lard fumé*, le *gros oignon* et les *foies de volaille* dans une *casserole*.
2. Une fois cuit, mixer très finement et laisser refroidir avant d'y ajouter le *cognac* et la *crème fouettée*.
3. Mettre dans un plat au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

tartinade

traditionnel