

Pâté de campagne aux noix et au cognac



Entrée **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 h

Un délicieux pâté de campagne comme on les aime...

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- pour 4 bœufs :
- 1 kg de viande - à pâté de porc et foie
- 50 g de noix concassées
- 1 œuf
- 1 petit verre à liqueur de cognac
- persil
- thym - frais
- laurier
- 1 pointe d'4 épices
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote - de grande taille (ou 2 petites)
- poivre
- coriandre

Préparation

- 1 Mixez tous les ingrédients sauf la viande et l'œuf. Incorporez ces derniers par la suite et malaxez bien.
- 2 Mettez dans des pots ébouillantés. Stérilisez 2 heures à 90° (stérilisateur électrique) et laissez refroidir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

