

Pâté de foies de volaille



Entrée **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 2 h

Un pâté traditionnel qui convient à toute la famille.

Recette proposée par : Blog [Ma Cuisine en Bateau](#)

Ingrédients

- 500 g de foies de volailles - (nettoyés et coupés en morceaux)
- 500 g de chair à saucisse - bien assaisonnée
- 1 verre de vin blanc
- 1 œuf
- 1 cc de mélange d'4 épices
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites mariner les foies de volaille pendant 2 heures dans le vin blanc avec le mélange 4 épices, le sel et le poivre.
- 2 Égouttez puis passez les foies ainsi que l'oignon au hachoir à gros trous.
- 3 Mélangez les foies et l'oignon avec la chair à saucisse, ajoutez l'œuf et mélangez bien le tout. Disposez dans une terrine et faites cuire au-bain marie pendant 2 heures.
- 4 Laissez refroidir, réservez au réfrigérateur et dégustez le lendemain.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

