

# Pâté de Foie

## Ingrédients (pour 12 personnes)

- 250g de gorge de porc
- 250g de lard frais
- 500g de foie de porc
- 4 oignons
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1 verre à liqueur de cognac
- ½ cuillerée à café de clou de girofle moulu
- 1/2cuillerée à café de quatre-épices
- 30g de saindoux
- sel, poivre.



## Réalisation

1. Éplucher, et couper les oignons en rondelles, les faire revenir dans le saindoux.
2. Passer au hachoir gorge de porc, lard, oignons et foie
3. Mélanger la poudre de clou de girofle et le quatre-épices à la farine. Délayer avec les œufs battus et le cognac. Ajouter au hachis, saler, poivrer.
4. Remplir une terrine de 1L1/2 avec cette farce, placer le couvercle et poser dans le bain-marie.
5. Cuire à four chaud 150° durant **50 min dans le bain-marie**, puis **50min sans bain-marie**.
6. Laisser refroidir et mettre 24 heures au réfrigérateur.

