

# *Pâté de foies de volaille fermiers*

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 75g de poulet cuit haché
- 225g de foies de volaille
- 1 oignon haché
- 2 tranches de lard maigre haché
- 5cl de porto
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cs de crème fraîche
- 70g de beurre
- Persil pour la déco, sel, poivre



## **Préparation**

1. Hacher grossièrement les foies et les saler
2. Dans une poêle, faire fondre à feu moyen 20g de beurre, y faire revenir l'ail et l'oignon 5 minutes. Ajouter le lard et les foies et poursuivre la cuisson 10 minutes.
3. Mixer 1 minute ce mélange en y ajoutant crème, porto, poulet et poivre, pour obtenir une purée épaisse
4. Répartir dans 4 ramequins. Faire fondre le reste du beurre et en recouvrir les pâtés. Mettre 12 heures au réfrigérateur.
5. Décorer avec le persil et servir accompagné de triangles de pains grillés chauds.

