

Pain de foie

Pour 4 personnes.

600 g de foie de porc ou de génisse, 200 g de chair à saucisse, 100 g de mie de pain de campagne, 3 oignons, 50 g de beurre, 2 gousses d'ail, 2 œufs, sel, poivre, noix de muscade, 1 crépine.

Hacher le foie au couteau, le mélanger avec la chair à saucisse et le pain de campagne émietté. Laisser reposer. Emincer finement les oignons et les faire revenir dans le beurre sans les laisser prendre couleur. Quand ils deviennent translucides, les ajouter au foie, incorporer également l'ail pilé et les œufs battus, saler, poivrer de poivre fraîchement moulu, mettre une pointe de noix de muscade râpée et, si on le désire, un filet de cognac.

Mouiller la crépine, l'étaler dans un plat creux allant au four, verser la préparation, rabattre les bords de la crépine sur le dessus et faire cuire 45 mn à four moyen. Servir ce pain de foie chaud ou froid.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.