

## Pâté de perdrix

Pour 2 petites terrines.

2 perdrix, 2 c à soupe de cognac, 150 g de hachis de porc, sel, poivre, 1 truffe (ou mieux deux), 4 fines bardes de lard, 1 sachet de gelée au madère.

Désosser complètement les perdrix et couper la chair en dés, que l'on fera macérer pendant 24 h dans le cognac.

Les mélanger ensuite avec le hachis de porc, saler, poivrer et ajouter un morceau de truffe (ou mieux une entière) grossièrement hachée.

Tapisser les petits moules avec une barde de lard, les remplir de viande et recouvrir de barde.

Couvrir les terrines et faire cuire pendant 1 heure four chaud, dans un bain-marie.

Laisser refroidir, décorer de rondelles de truffe et napper de gelée (préparée d'après le mode d'emploi indiqué sur l'emballage).

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.