

Pâté de foies de volailles

Pâte à pâté (*), 200 g de porc, 100 g de lard, 300 g de foies de volailles, 50 g de truffes, 2 œufs, 1 dl de crème double, un verre d'armagnac, sel, poivre, muscade, laurier.

Hacher finement le filet de porc avec du lard gras. Ajouter les foies de volailles, les truffes, sel, poivre, pointe de muscade, l'armagnac et la crème double. Lier cette farce avec les œufs entiers.

Beurrer un moule à pâté rectangulaire. Le garnir avec une abaisse de pâte à pâté de 1 cm d'épaisseur. Foncer le moule d'une fine barde de lard et remplir avec la farce préparée.

Poser sur la farce une feuille de laurier et recouvrir d'une autre abaisse de pâte. Souder la pâte aux bords du moule. Faire une cheminée au milieu du couvercle de pâte. Dorer le pâté à l'œuf et faire cuire une heure et demie à four moyen. Se mange chaud de préférence.

(*) Pâte à pâté : 400 g de farine, 170 g de beurre, trois c d'huile d'olive, 5 g de sel fin, 2 œufs, 1 dl d'eau froide.

Faire une fontaine avec la farine, mettre au centre les divers ingrédients, sauf l'eau que l'on ajoutera petit à petit (la quantité variant selon la qualité de la farine qui absorbe plus ou moins d'eau). Mélanger les ingrédients entre eux, puis l'ensemble peu à peu à la farine. Lorsque le mélange est homogène, fraiser la pâte deux fois. Elle ne doit pas être trop délicate et avoir assez de corps pour supporter le poids des viandes et l'humidité qui se dégage en cours de cuisson. Envelopper la pâte dans un linge et la laisser reposer dans un endroit frais deux heures avant de l'employer.

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.