

PATE D'ABATS

Pour 6 personnes



*1 oignon moyen finement découpé
1 échalote finement découpé
2 gousses d'ail finement découpées
1 cuillère de thym et de romarin.
½ cuillère à café de paprika
2 oeufs
30 gr de beurre
4 grosse cuillères à soupe de farine
200 gr de foie, de coeurs ou de rognons de volaille ou d'agneau
Un quart de verre de cognac
250 gr. de pain
½ cuillère à café de sel*

Faire tremper le pain dans 1 litre d'eau tiède.

Egoutter le pain en le réduisant en petit morceau.

Mouliner l'oignon et l'ail

Couper le foie et les abats en petits cubes de 5 mm.

Battre les oeufs avec le cognac, les épices et le sel.

Mélanger avec le pain et le foie avec les abats.

Mettre dans un plat à cake, préalablement badigeonner à l'huile d'olive. Recouvrir de chapelure.

Poser ses petites noix de beurre par-dessus.

Cuire à four chaud (200°) pendant 45 minutes.

Manger froid 24 heures après