

PÂTE DE FOIE DE PORC SOPHIE

- 700g de lard frais (600g désossé et décoiné)
- 350g de foie de porc
- 1 grosse échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de persil équeuté
- 1 cuillère à café de gros sel de Guérande
- ½ cuillère à café de poivre concassé
- ½ verre de vin blanc « amélioré »
- Thym et laurier

- Couper les ingrédients en gros dés et faire macérer le tout une nuit (préservé les bardes de lard)
- Le lendemain : Mouliner avec un tamis à gros trous

La préparation :

- Allumer le four Th 200° position « mijotage »
- Mettre dans le fond de la terrine une barde de lard, disposer le hachis, une barde de lard, thym et laurier. Mettre le couvercle
- Enfourner au bain Marie 1 heure 45
- Laisser refroidir une journée avant de déguster avec du pain complet grillé
- Se conserve 8 jours au réfrigérateur.