

Pâté de foie de volailles façon foie gras de Hervé

A faire la veille

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Recette n° 1 de Hervé, du Grangeon

Voici la 1^{ère} recette de notre ami Hervé... Alors merci pour cette recette très très gourmande très très agréable en apéro sur des petits toasts ! Lafournaise01

« C'est très simple mais délicieux. »

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- * 300g de foie de volaille (poulet)
- * 200g de beurre demi-sel de qualité
- * 12/15cl de vin blanc sec
- * 5cl de Pineau des Charentes
- * 1 branche de thym
- * 3 feuilles de laurier



Préparation :

Nettoyer les foies si besoin (enlever les parties blanches).

Dans une casserole, verser le vin blanc et le porter à ébullition.

Y faire cuire les foies de volaille entiers avec le laurier et le thym dans le vin blanc bouillonnant pendant 15 min.

Pendant ce temps, couper le beurre en dés et le laisser ramollir.

Quand c'est cuit, égoutter les foies s'il reste du liquide dans la casserole et ôter les herbes aromatiques.

Mettre ces foies cuits égouttés, le beurre en dés et le Pineau dans un Blender (ou mixer avec un mixer plongeant type Robot Marie).

Il faut obtenir une purée lisse et onctueuse.

Mettre dans une boîte étanche, dans un saladier recouvert de papier film ou dans une terrine et laisser au frigo 24h.

Le lendemain, déguster tel que ou sur des petits toasts grillés.

Attention, à consommer dans les 48h et à conserver au frigo.

Astuces :

Remplacer le Pineau par du Porto, du Cognac, de l'Armagnac, du Rhum vieux...

Vous pouvez servir avec de la fleur de sel, du piment ou du poivre en moulin.

Ce « foie gras du peuple » peut se servir en petites verrines avec un peu de gelée dessus ou en petites bouchées (dans ce cas, verser la préparation semi-liquide dans des très petits moules en silicone, passer sous l'eau chaude pour démouler le lendemain).