

Mini Pâté en Croûte à la Pistache

Nombre de personnes: 15

Temps de préparation: 1 h 15 min

Temps de repos : 24 heures

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- HACHIS PORC & BOEUF	300g
- LARDONS	50g
- FOIE(S) DE VOLAILLE	100g
- PISTACHES	30g
- COGNAC	2 cl
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le foie en morceaux.
- Hachez les lardons si nécessaire.
- Concassez finement les pistaches.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le foie, les lardons, les pistaches, l'œuf et le Cognac. Salez et poivrez.
- Découpez un papier sulfurisé de la forme décrite ci-dessous afin de chemiser votre moule.
- Faites de même avec la pâte en suivant de modèle mais un peu plus large afin de fermer le pâté.
- Déposez alors la pâte dans le moule et doublez le fond avec le reste de pâte.
- Remplissez ensuite le moule avec la farce préparée. Rabattez les bords sur le dessus sans fermer complètement.
- Enfourez four 45 à 50 minutes.
- A la sortie de four, laissez refroidir un moment puis démoulez délicatement.
- Conservez au frais (frigo sous film alimentaire) au moins 24 heures avant de déguster.

