

## *Pâté de Canard aux Pistaches*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 2 heures**

**Repos : au moins 24 heures**

### Ingrédients:

- CUISSE(S) DE CANARD	4
- CREME FRAICHE	25 cl liquide
- OEUF(S)	3
- PISTACHES	200 g avec les coques (salées)
- EPINARDS	150 g (entiers)
- CORIANDRE FRAIS	1 botte
- PERSIL	
- SEL	1 c à café
- POIVRE	2 c à café

### Recette:

- Préchauffez le four à 160°C avec un grand plat rempli au deux tiers d'eau (pour la cuisson au bain marie).
- Désossez les cuisses et réservez 2 peaux entières de celles-ci.
- Hachez la chair des cuisses et les 2 peaux restantes.
- Ajoutez alors la crème fraîche, les œufs, salez et poivrez. Continuez de mélanger afin d'homogénéiser la farce.
- Concassez les pistaches décortiquées puis incorporez-les à la farce ainsi que les pousses d'épinard.
- Dans un moule à pâté, recouvrez le fond d'une des peaux de canard. Garnissez avec la farce et ensuite recouvrez de la seconde peau. Placez le couvercle et éventuellement fermer avec du papier aluminium.
- Enfournez le pâté pendant 2 heures au bain marie.
- Laissez le pâté refroidir et reposer pendant une nuit avant de déguster.



### Remarque:

Servez avec du pain toasté.

Ce pâté se combine parfaitement avec du magret de canard séché (EN-118) comme sur la photo.