

Pâté Épicé de Foie de Volaille

Nombre de personnes: 25

Temps de préparation: 1 heure

Temps de repos : 12 heures

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- POIVRE DE CAYENNE	1/2 c à café
- THYM	2 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 pointe
- CORIANDRE EN POUDRE	1 pointe
- CURCUMA	1 pointe
- GELATINE	2 feuilles
- LAIT	150 ml
- PAPRIKA	
- PIMENT D'ESPELETTE	en option
- SEL	
- POIVRE	
- CROUTONS DE PAINS	



Recette:

- Dénerves les foies de poulet et coupez-les en morceaux.
- Émincez les oignons et faites-les revenir avec l'huile dans une poêle.
- Saupoudrez de thym et laissez colorer à feu doux. Réservez.
- Dans la même poêle, saisissez les foies sur chaque face en deux fois. Salez et poivrez. Ils doivent rester rosés.
- Mixez avec le mélange d'épices (cumin, coriandre et curcuma) jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux. Salez et poivrez.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffez le lait et lorsqu'il bouille, ajoutez la gélatine essorée.
- Ajoutez la préparation de foie et laissez chauffer 1 à 2 minutes en remuant constamment.
- Versez dans une terrine et placez au frais pour 12 heures.
- Au moment de servir, nappez des croûtons pain avec le pâté et saupoudrez de paprika.

Remarque:

Conservez au frigo.