

Paté COFFE

Un pâté simple, rapide, et pas cher !
(JEAN Pierre Coffe)

Ingrédients pour 8 personnes :

500 g de gorge fraîche de porc découennée
200 g de foie de porc frais
2 belles échalotes grises
3 cuillères à soupe de persil haché
5 à 8 cl de vin blanc sec
2 œufs
150 g de crépine de porc
3/4 de cuillère à café de sel
Poivre au moulin (moi, j'ajoute un peu d'armagnac)

à vous de jouer !

Hachez grosse grille la gorge et le foie
émincez finement les échalotes et les faire mariner 1/2 h dans le vin blanc
Mélangez tous les ingrédients

Préchauffez le four à 250° (th 8-9)
Garnissez un plat à gratin de la crépine qui doit déborder
Garnissez le plat de la farce et rabattre la crépine
Enfournez le plat pour 10 mn sur la lèchefrite, puis verser de l'eau et réduire la chaleur à 200°
Poursuivre la cuisson environ 1 h : le dessus doit se couvrir d'une jolie croûte dorée.

Peut se garder 5 à 6 jours au frigo

A déguster sur des fines tartines de pain croustillantes