

# Les recettes de Randouvèze

## *PÂTÉ DE FOIE*

### **Ingrédients :**

600 g de chair à saucisses,  
300 g de foies de volailles (découpés en  
petits morceaux),  
1 œuf entier,  
1 c. à soupe de farine,  
1 à 2 échalotes,  
Sel, poivre,  
1 verre à goutte de whisky ou de cognac.

### **Préparation :**

Bien mélanger tous les ingrédients, mettre  
dans un moule (en grès de préférence).  
Sur le dessus déposer une feuille de  
laurier et du thym.

### **Cuisson :**

Mettre au four 50 à 60 minutes à 180 °.  
Si vous le désirez, après cuisson, verser  
de la gelée de volaille sur le dessus.