

Pâté de foie de Lapin

Ingrédients:

Foies de lapin
Œufs
Beurre
Sel

Les quantités nécessaires dépendent de la taille du pâté que vous voulez et de la quantité de foie dont vous disposez.

Pour un foie de lapin, il faut un œuf. La quantité de beurre est environ l'équivalent de la taille du jaune d'œuf (ça vous aide pas beaucoup hein....) en fait c'est une estimation. La quantité de beurre fera le moelleux du pâté, mais n'en abusez pas trop.

Commencer par couper le beurre en petits morceaux dans un saladier pour lui permettre de ramollir.

Mettez les œufs à cuire (pour avoir des œufs durs)

Quand l'eau commence à bouillir, démarrez la cuisson des foies. Faites fondre dans une poêle un peu de beurre (sans coloration) et y cuire à feu minimum les foies. La cuisson à feu très doux est importante, les foies ne doivent pas être saisis, ils doivent rester tendres.

Lorsque les œufs sont cuits, passez-les sous l'eau froide, juste assez pour ne pas vous brûler les doigts, mais ne pas les refroidir trop.

Écalez les œufs, mettez les dans la moulinette et réservez les blancs dans une assiette. Ajoutez les foies et moulinez le tout sur le beurre en morceaux.

Salez et mélanger bien le tout à la fourchette. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

Formez un joli pâté sur une assiette, couvrez et mettez au frais (plusieurs heures). Mettez aussi les blancs d'œufs au frigo.

Un peu avant de servir, salez les blancs et les écrasez à la fourchette pour obtenir un hachis. Ajouter un peu de persil ciselé et dressez autour du pâté.

Bon Appétit !

Système « V »: Il est important d'utiliser une moulinette manuelle type presse-purée. Les mixers ou hachoirs électriques risquent de faire une immonde bouillie avec des morceaux mal hachés.