

## Pâté de foie au poivre vert



## Leberpastete mit grünem Pfeffer

150 g de lard fumé \*  
250 g de viande de porc maigre \*  
250 g de viande de veau maigre \*  
200 g de foie de veau \*  
3 échalotes + 5 gousses d'ail  
50 g de beurre  
200 g foie de poulet  
1 verre de Cognac  
3 c.à s. de crème liquide  
1 c.à s. de farine  
1 œuf  
½ c.à c. de quatre-épices  
2 c. à s. de poivre vert  
1 c.à s. de sel  
poivre noir du moulin  
2 c.à c. jus de citron  
1 tranche de jambon cuit (1 ½ cm d'épaisseur)  
12 tranches de bacon  
8 feuilles de laurier,

150 g fetten geräucherten Speck \*  
250 g mageres Schweinefleisch \*  
250 g mageres Kalbfleisch \*  
200 g Kalbsleber \*  
3 Schalotten + 5 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
200 g Hähnchenleber  
1 Glas Cognac  
3 EL flüssige Sahne  
1 EL Mehl  
1 Ei  
½ TL Vierfachgewürz  
2 EL grüner Pfeffer  
1 EL Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Zitronensaft  
1 dicke Scheibe (1 ½ cm) gekochter Schinken  
12 Scheiben Frühstücksspeck  
8 Lorbeerblätter

**\*Hâchez avec une grille fine** les viandes et le foie de veau et mettez le mélange dans une jatte.

**Epluchez** l'ail et les échalottes et hachez-les finement, puis faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle env. 5 minutes et ajoutez-les aux viandes hachées.

Dans la poêle **saisissez** les morceaux de foie de poulet avec une noisette de beurre env.5 min (saignant), **mouillez-les** avec le Cognac et réservez-les.

**Ajoutez** le jambon blanc coupé en dés aux viandes hachées avec le sel, le poivre, le quatre-épice, la crème, le poivre vert, l'œuf, la farine, le jus de citron et mélangez bien.

Préchauffez le four à 150°C

**Tapissez** une terrine des tranches de bacon et répartissez la moitié de la viande dans la terrine en la tassant bien.

**Coupez** finement les foies de poulet et recouvrez-en la première couche des viandes hachées. Répartissez dessus le reste des viandes, tassez bien et rabattez les tranches de bacon pour couvrir la surface supérieure.

**Posez dessus** les feuilles de lauriers et éventuellement des rondelles de citron. Couvrez la terrine de son couvercle et faites cuire le pâté au bain-marie 2 h dans le four.

Sortez la terrine du four et ôtez le couvercle. Posez une feuille de papier sulfurisé sur la surface de la terrine, placez dessus une planchette de la dimension de la terrine et lestez d'un poids assez lourd. (le lestage permet à la graisse de remonter sur les bords).

Laissez refroidir.

**Quand la terrine est froide**, retirez le lestage, la planchette et le papier sulfurisé.

Gardez le pâté au réfrigérateur.

**\*Drehen Sie** Fleisch und Kalbsleber **durch den Wolf** (fein) und geben Sie die Masse in eine Schüssel

**Ziehen Sie** Knoblauch und Schalotten **ab**, schneiden Sie sie klein und braten Sie sie in etwas Butter ca. 5 Minuten an und geben Sie sie zum durchgedrehten Fleisch.

**Braten Sie** die Hähnchenlebern in Butter in der Pfanne 5 Min. **an** (müssen innen noch rosa sein!), **löschen Sie** mit Cognac **ab** und stellen Sie sie beiseite.

**Fügen Sie** den in Würfel geschnittenen gekochten Schinken sowie Salz, Pfeffer, Vierfachgewürz, Sahne, grünen Pfeffer, Ei, Mehl und Zitronensaft zur Fleischmasse **hinzu** und vermischen Sie alles gut miteinander. Ofen auf 150°C vorheizen.

**Legen Sie** eine Terrinenform mit dem Frühstücksspeck **aus** und drücken Sie die Hälfte des Fleisches hinein.

**Schneiden** Sie die Hähnchenlebern in Streifen und platzieren Sie sie darauf. Geben Sie die andere Hälfte der Fleischmasse darauf und schlagen Sie die restlichen Speckstreifen über die oberste Schicht.

**Legen Sie** Lorbeerblätter und evt. Zitronenscheiben **darauf**, schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Terrine für 2 Std. in den Ofen.

Nehmen Sie die Terrine aus dem Ofen und entfernen Sie den Deckel. Legen Sie Pergamentpapier auf die Oberfläche und setzen Sie ein Holzbrett in der Größe der Terrine darauf, beschweren Sie sie mit einem schweren Gewicht (damit das Fett an den Rand gedrückt wird). Lassen Sie sie kalt werden.

**Wenn die Terrine kalt ist**, entfernen Sie Gewicht, Brett und Pergamentpapier. Paté im Kühlschrank aufbewahren



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

