

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLES

Ingrédients:

500 g de foie de poulet
2 branches de céleri
12 grains de poivre noir
250 g de beurre
1 cuillerée à café de moutarde sèche
1/2 oignon, coupé en morceaux
2 gousses d'ail
3 cuillerées à soupe de cognac

Remplir une casserole d'eau et la parfumer avec le céleri coupé en gros morceaux et les grains de poivre. Faire bouillir les foies dans l'eau pendant 10 mn. Les égoutter en réservant l'eau de cuisson. Faire sauter les oignons dans 15 g de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Dans une terrine, mélangez le beurre, coupé en noix, la moutarde, le cognac, l'oignon et l'ail. Ajouter les foies encore chauds mais non bouillants. Passer ce mélange au robot afin d'obtenir un pâté bien lisse. Ajouter un peu du liquide de cuisson, si le mélange ne se réduit pas facilement en purée. Remplir un moule à pâté et réfrigérer pendant 12 h. Servir avec des tranches de baguette.

ACTIVITÉS

1. De quel animal vient le célèbre foie gras?
2. Quels animaux constituent la volaille?
3. Cherchez une recette de pâté de campagne. Quelle est la différence avec ce pâté?
4. Cherchez des exemples de recettes de «mousses». Peut-on appeler ce pâté une mousse par sa consistance? Qu'est-ce qui manque comparé aux autres recettes de mousses que vous avez trouvées?
5. Faites des recherches sur Internet pour trouver des villes/régions françaises célèbres pour l'ail...le beurre...la moutarde...le cognac.

