

# Pâté de lièvre

Préchauffage à 110°C

Temps de cuisson 1h30 mn à 110 °c

## Ingrédients :

1 kg de viande

2 kg de gorge

8 gousses d'ail

5 échalotes

1 verre de vin blanc

18 gr de sel au kg

3 gr de poivre au kg

1 gramme de muscade

Thym, laurier

## Préparation :

Hachez la viande de lièvre, la gorge avec l'ail et les échalotes.

Mélangez le sel, le poivre, le vin blanc, la muscade et incorporez ce mélange au hachis de viande, en malaxant à la main pour bien répartir les ingrédients, laissez reposer le tout 24 h au réfrigérateur

Ensuite mettre le tout dans une terrine et déposez sur le dessus, le thym, le laurier.

Enfournez à four chaud à 110°C pendant 1h 30mn

Le temps écoulé fermez le thermostat et laissez refroidir la terrine dans le four  
Mettre ensuite au réfrigérateur, attendre 48 h avant de consommer