 **Pâté aux foies de volaille**

 **Pour 14 tranches**

**- 575 g d'échine de porc  
- 270 g de noix de veau  
- 320 g de** [**foies de volaille**](http://croquantfondantgourmand.com/category/volailles/foie-de-volaille/)**- 4 échalotes  
- 2 càs de Noilly Prat (ou vin blanc sec) - 2 càs de Porto  
- persil – thym - laurier  
- 8 pétales de tomates séchées  
- 17 g de sel - 1,5 g de poivre - 1 grosse pincée de piment d'Espelette**

**1 terrine de 26 cm x 11 cm  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Parer les foies de volaille en éliminant le gras, les veines et toute trace éventuelle de fiel.  
Les laisser mariner pendant environ 1 heure avec l'alcool (facultatif).  
Réserver 5 ou 6 jolis lobes.  
Hacher les tomates en petits dés. Éplucher les échalotes.  
Passer au hachoir le porc, le veau et les foies de volaille ainsi que les échalotes.  
Ajouter les dés de tomate, l'alcool de macération des foies et l'assaisonnement ainsi que 2 cuillerées à soupe de persil haché et quelques brindilles de thym effeuillées. Bien mélanger.  
Étaler la moitié de la farce dans la terrine et lisser.  
Disposer les lobes de foie réservés sur toute la longueur. Couvrir avec le reste de la farce.  
Disposer sur le dessus 2 feuilles de laurier et quelques brindilles de thym.  
Couvrir d'une bande de papier cuisson et fermer hermétiquement avec du papier d'aluminium.  
Enfourner pour 1 h 30 mn.  
À la sortie du four, mettre un poids sur la terrine pour la tasser et laisser refroidir avant de mettre au frais pour 24 heures au minimum.  
Couper la terrine en tranches.  
Servir la terrine bien fraîche sur un lit de salade accompagnée à l'envie de tomates cerise, cornichons, olives et dés de gelée.