

Pâté trognon aux restes de viandes

250 g de restes de poulet rôti
200 g de restes de rôti de porc
150 g lardons finement hachés
2 pommes
30 g de beurre
1 œuf
1 c. à soupe de fécule de pomme de terre
4 pincées de Poudre des fées (mélange épices Olivier Roellinger)
ou du cumin moulu
15 cl de vin blanc
sel fin et poivre fraîchement moulu

Hachez finement les restes de poulet rôti et de rôti de porc. Dans un saladier, mélangez ces viandes avec les lardons hachés, l'œuf, la fécule de pomme de terre, les épices, du sel et du poivre.

Epluchez les pommes, réservez le trognon et taillez la chair en dés. Faites-les dorer à la poêle sans trop les colorer et arrosez de vin blanc. Laissez réduire et incorporez à la farce. Mélangez longuement.

Disposez la farce dans une jolie terrine. Taillez la seconde pomme en lamelles et déposez-les en rosace sur la surface de la farce de la terrine. Glissez au centre le trognon de pomme. Enfouez au bain-marie 20 minutes à découvert à 220 °C puis une heure à couvert à 180 °C.

Réservez une nuit au frais avant de déguster.

