

## *Pâté de lièvre aux bolets et aux baies de genévrier*



500 g de lièvre (cuisse et râble)  
500 g de porc haché assez gras  
40g de foie de volaille  
30 g de bolets mélangés séchés  
15 baies de genévrier  
1 oeuf battu  
3 échalotes françaises  
30 ml d'alcool fort (armagnac, brandy ou autre)  
Sel et poivre  
gélatine  
compote de gadelles, d'airelles ou de groseilles

Désossez le lapin et faire mariner les râbles (ou tout autre beau morceau qui restera visible dans la terrine) 15 minutes dans l'armagnac.

Réhydratez les bolets en les recouvrant d'eau et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu.

Hachez ensemble la viande de lièvre et le foie de volaille.

Dans un récipient, mélangez la viande hachée avec l'œuf, l'échalote hachée, les champignons et les baies de genévrier concassées.

Ajoutez les 30 ml d'armagnac de la marinade.

Salez, poivrez et remplissez un plat à terrine allant au four.

Couvrir la terrine de papier d'aluminium et cuire au four au bain-marie pendant 1h15.

Sortir la terrine du four et la laisser refroidir hors du frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain préparer la gélatine.

La faire ramollir dans l'eau froide puis la porter à ébullition.

Verser sur la terrine et mettre au frigo.

Déguster sur du pain toasté avec de la compote de gadelles, d'airelles ou de groseilles et une salade en entrée.