

Pâté de foie gras

1 1/2 lbs. foie et
" " lard salé gras passés ensem-
ble au hachoir viande.
4 œufs battus
1 c. tb. thym
1/4 " th. : poivre. Ajouter du sel après
cuisson si le lard n'est pas très salé.
Cuire pendant 3 heures au bain-marie.
Brasser pendant cuisson de temps en
temps, et après cuisson. -