



Pâté de veau cardinal

Pour 8 personnes :

- ✦ 600 g de veau haché pas trop fin
- ✦ 200 g de lard frais coupé en petit morceau
- ✦ 2 œufs
- ✦ 1 petit oignon
- ✦ 40 g de beurre
- ✦ 10 cl de vin blanc
- ✦ 1 petite cuillère de miel
- ✦ ½ cuillère à café de cannelle
- ✦ ½ cuillère à café de gingembre
- ✦ une petite pincée de noix de muscade
- ✦ poivre
- ✦ sel
- ✦ 1 cuillère à soupe de marjolaine fraîche hachée
- ✦ quelques feuilles de menthe, très finement hachées

Un mets raffiné
apprécié des grandes
tables de la Renaissance,
où les épices et les herbes
apportaient saveur
et délicatesse.



Préparation :

1. Faites doucement revenir l'oignon dans le beurre, sans le colorer.
2. Mélangez le veau et le lard.
3. Ajoutez les œufs, le vin blanc, le miel, les épices et les herbes.
4. Incorporez l'oignon refroidi.
5. Mettez le mélange dans une terrine en terre cuite beurrée et tassez bien.
6. Couvrez et faites cuire au bain-marie, au four à 160 °C pendant environ 1 heure.
7. Laissez refroidir complètement avant de démouler ou de présenter dans la terrine.

Bon appétit !

