**Pâte de lièvre**

**sel et poivre**
**baies de genévrier**
**clou de girofle**
**noix de muscade**
**4 gousses d'ail**
**2 oignons**
**balsamique rouge**
**4 feuilles de gélatine**
**pain**
**2 œufs**

**250 gr de lard non salé**
**250 gr de viande de lièvre**
**250 gr de foie de veau**
**graisse de lard**
**2 dl fond de gibier**
**cognac**
**thym**
**laurier**
**romarin**

Passez le lard non salé sans couenne, la viande de lièvre, le foie de veau, les oignons hachés et les gousses d'ail dans le hachoir et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Assaisonnez avec du poivre, du sel, du thym et du romarin zippés, des baies de genièvre écrasées, de la noix de muscade, des clous de girofle, un verre de cognac, du fond de gibier et un filet de vinaigre balsamique. Ajoutez quelques tranches de pain sans croûte, des feuilles de gélatine trempées et fondues dans un peu de bouillon chauffé et les œufs. Remélangez tout.

Vaporisez une terrine en terre cuite d'huile d'olive et placez-y la graisse de lard en laissant suffisamment de place pour couvrir le dessus. Versez la farce dans la terrine et recouvrez avec le lard. Couvrez la terrine avec le couvercle.

Mettez la terrine au bain-marie dans un four préchauffé à 185°C pendant 1 ½ heures.

Enlevez le couvercle de la terrine, mettez une feuille de papier de cuisson et par-dessus un poids lourd, comme par exemple un vieux fer à repasser. Laissez refroidir complètement dans un endroit frais sous le poids et mettez ensuite la terrine au réfrigérateur pendant au moins quelques jours avant de l'utiliser.

Retirez le pâté de lièvre de la terrine, coupez-le en tranches et servez-le avec la garniture de votre choix et de votre inspiration.