**Pâté de canard au Grand Marnier et à la truffe**

**2 œufs  
huile d'olive  
10 cl de crème  
25 cl de fond de volaille  
poivre et sel  
poudre de clou de girofle  
noix de muscade  
baies de genièvre  
macis  
4 g d'agar-agar  
jambon de Parme**

**2 cuisses de canard confites  
1 magret de canard frais  
200 g de foies de volaille  
graisse de canard  
3 truffes avec le jus  
Grand Marnier  
raisins secs  
3 échalotes  
4 gousses d'ail**

Préparez un certain nombre de choses à utiliser, la mise en place en quelque sorte... Trempez une poignée de raisins secs dans un verre de Grand Marnier. Battez 2 œufs. Prenez un moulin à café et broyez très finement quelques baies de genièvre avec quelques morceaux de clous de girofle. Portez le fond de volaille à ébullition et ajoutez la crème. Mélangez avec l'agar agar et laissez bouillir pendant 2 minutes. Laissez refroidir à tiède. Coupez les truffes en fine brunoise.

Hachez maintenant les échalotes et faites-les revenir avec l'ail écrasé dans quelques cuillères de graisse de canard. Ajoutez les foies de poulet finement hachés et laissez-les frire jusqu'à ce que le sang ait disparu. Gardez-les au frais.

Retirez la viande et la peau des cuisses de canard confites. Retirez le gras du magret de canard et coupez la viande en gros morceaux. Combinez les deux et mélangez-les soit dans un hachoir à viande, mais ensuite au moins quelques fois et enfin avec le disque le plus fin. Dans dans cette recette, la viande a été broyée dans le grand bol d'un robot culinaire. Ce que nous voulons, c'est une texture très, très fine, sans morceaux. Ajoutez les foies de volaille refroidis avec l'oignon et mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une fine masse homogène.

Mettez maintenant la préparation dans un grand bol à mélanger profond en acier inoxydable. Ajoutez en mélangeant bien le tout : les œufs battus, les raisins secs trempés et le Grand Marnier. Ne vous inquiétez pas pour les enfants, l'alcool va s'évaporer dans le four.

Et en plus : les truffes finement hachées et la préparation refroidie de bouillon de volaille à la crème. Enfin, les épices : macis, muscade, poivre, sel et baies de genièvre moulues avec des clous de girofle.

Arrosez une terrine d'huile d'olive et nappez les tranches de jambon de Parme en les superposant. Versez la préparation de viande dans la terrine. Secouez-le bien pour qu'il ne reste pas de trous d'air sur les bords. Couvrez avec les extrémités du jambon et placer une ou deux autres tranches par-dessus si nécessaire.

Maintenant, la terrine peut être mise au four au bain-marie, préchauffé à 185°C. Comptez une heure et demie puis vérifiez à l'aide d'un poinçon si le pâté à l'intérieur est suffisamment cuit.

Maintenant vient peut-être la chose la plus importante pour un pâté réussi : retirez le couvercle de la terrine, fermez avec du papier d'aluminium et mettez un poids très lourd dessus. Réservez dans un endroit frais et laissez reposer une nuit. Retirez ensuite le poids et mettez simplement la terrine au réfrigérateur. Laissez reposer au moins 2 jours de plus. Délicieux !