

Paté de caça

Ingredients: 1 conill, ½ kg de fetges de pollastre, farigola, brandi, armagnac, ½ litre de crema de llet, 5 ous, sal i pebre

1. Passar els ingredients per un túrmix i cuinar en el forn a 180 °C.
2. Una vegada cuinat, deixar refredar i servir amb torrades i mantega.