**Pâté de faisan avec compote de fruits des bois**

**noix de muscade**
**baies de genévrier**
**poudre de girofle**
**sel et poivre**
**plaques de lard**
**pain aux raisins**

***Compote:***
**fruits de la forêt**
**sucre**
**crème de cassis**

**250 gr de foie de poulet
250 gr de bacon non salé
500 gr de filets de faisan
oignons
thym
truffe
huile de truffe
ail
cognac
3 œufs
25 cl fond de gibier
25 cl de crème fraîche**

Passez au hachoir les foies de poulet, les lardons et les filets de faisan avec un oignon et quelques gousses d'ail.

Assaisonnez selon votre goût avec du thym et du persil séchés. Assaisonnez avec de la noix de muscade, des baies de genièvre écrasées, de la poudre de girofle, du poivre et du sel. Ajoutez : un généreux verre de cognac, les œufs, la crème et le bouillon de gibier. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

**Variante :** vous pouvez, dans une version festive, ajouter à la masse de viande une fine brunoise de truffe et un filet d'huile de truffe.

Recouvrez la terrine de bandes de bacon. Ajoutez le mélange de viande, pliez bien et pressez bien. Enveloppez avec du papier d'aluminium.

Mettez la terrine dans un bain d'eau chaude dans un four à 220°C pendant 1 heure. Assurez-vous que l'eau est déjà bouillante lorsque vous glissez la terrine dans la baignoire. Laissez refroidir sous le poids. Laissez reposer au moins la nuit dans un endroit frais, mais de préférence, plusieurs jours avant de l’utiliser.

Servir avec une compote contenant tous les ingrédients énumérés (voir : *compote*). Et avec des toasts chauds de pain aux raisins.