

# **PATE DE POULET AUX PRUNEAUX**



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**300 g de poulet haché**

**300 g de chair à saucisse**

**1 œuf**

**2 échalotes moyennes**

**2 tranches de pain mie**

**2 à 3 cuillères à soupe de porto**

**Une dizaine de pruneaux**

**Faire tremper dans du lait la mie de pain.**

**Eplucher et ciseler les échalotes.**

**Mélanger le poulet et la chair à saucisse. Ajouter l'œuf puis la mie de pain essorée et l'échalote. Saler et poivrer.**

**Mixer les pruneaux et les ajouter.**

**Verser le tout dans une terrine et bien tasser.**

**Faire cuire au four à 180° pendant 45 minutes.**