

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTINES AU PÂTÉ DE FOIES DE VOLAILLE

Pour 6 personnes :

225g foies de volaille - 1 oignon blanc - 1 gousse d'ail pressée - 4 feuilles de sauge ciselées - 2g sel fin - poivre du moulin - 1/2 bouchon de marsala - 150g beurre doux -

Faire revenir dans une sauteuse l'ail et l'oignon dans la moitié du beurre. Ajouter les foies de volaille et la sauge. Remuer et cuire pendant 8 minutes jusqu'à ce que les foies soient dorés. Egoutter dans une passette pour ôter le beurre. Verser dans la cuve du robot muni du couteau, saler, poivrer, verser les 75g de beurre restant et le marsala. Mixer finement. Verser dans une boîte hermétique. Entreposer au réfrigérateur.

Le jour du service, faire griller des tranches de pain de campagne ou aux céréales au grill-pain. Tartiner de pâté de foies de volaille, servir.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr