

Recettes de cuisine de base

Garnitures pour pâté en croûte

Ingrédients pour 1 pâté de 20 cm de long

- 125 gr de foies de volaille marinés
- 2 échalotes (20 gr)
- 30 gr de persil haché
- 30 gr coriandre hachée
- 200 gr de champignons de Paris émincés
- 25 gr de beurre doux

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Eplucher et émincer les échalotes.

Faire fondre le beurre dans une poêle et lorsqu'il est bien chaud, y verser les échalotes émincées.

Faire revenir quelques minutes.

Ajouter ensuite les foies de volaille marinés et la coriandre hachée.

Ajouter le persil haché.

Remuer l'ensemble et laisser cuire quelques minutes à feu vif jusqu'à ce que les foies soient bien dorés.

Ajouter les champignons de Paris émincés. Ceux-ci vont rendre de l'eau.

Cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide.

Réserver.