

# Recettes de cuisine de base

## Préparation des foies de volaille pour pâté en croûte

### Ingrédients pour 1 pâté de 20 cm de long

- 125 gr de foies de volaille
- 1 cuillère à café de sel
- Le jus d'un demi citron vert
- 1 petite cuillère à café de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Dénervé et couper les foies de volaille en petits morceaux.

Mettre dans un récipient et ajouter le sel, le jus de citron, le sucre et le poivre noir moulu.

Mélanger et filmer le récipient.

Mettre au réfrigérateur et laisser mariner 24 h.