

alimentarium



Un pâté presque parfait

Un pâté presque parfait

Pâté de foie

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de fromage
Philadelphia

20 g d'ail

40 g d'échalote

200 g de foie de volaille

20 g de beurre

5 g de sel

2 g de poivre

Réalisation

1. Peler et hacher finement l'ail et l'échalote, réserver
2. Parer légèrement le foie en retirant les parties vertes et veines
3. Couper le foie en petits morceaux, réserver
4. Faire mousser le beurre dans une poêle, ajouter l'ail
5. Ajouter l'échalote, et faire suer sans coloration
6. Ajouter les morceaux de foie et cuire à point
7. Assaisonner et contrôler l'assaisonnement
8. Mixer chaud et ajouter le fromage Philadelphia peu à peu
9. Mixer finement et garnir le tube avec une poche à dresser
10. Fermer selon les directives reçues et bien nettoyer
11. Décorer selon les envies !

Un pâté presque parfait

Galette romaine

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g d'épeautre en grains

40 g de farine de pois chiche

160 ml d'eau

8 g de sel

20 ml d'huile d'olive

4 g d'herbette du jardin

Réalisation

1. Mettre les grains dans le moulin et les moudre
2. Mélanger la farine d'épeautre et de pois chiche, le sel, les herbes et l'eau
3. Laisser reposer la pâte 10 minutes
4. Diviser le paton en 4
5. Façonner des galettes à la main
6. Disposer sur une plaque
7. Badigeonner d'un peu d'huile d'olive et parsemer d'herbes
8. Cuire 8 minutes à 180°C

Un pâté presque parfait

Sirop de sorcière

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

600 ml d'eau

800 g de sucre

80 g d'herbes à choix

Réalisation

1. Réaliser le sirop en donnant une grosse ébullition avec l'eau et le sucre
2. Ajouter les herbes choisies et laisser infuser hors du feu jusqu'à refroidissement
3. Embouteiller