



Crostinis au pâté de foie de volaille



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de foies de poulets
2 cuillères à soupe de beurre
huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 feuilles de sauge
1 branche de romarin
1 filet d'anchois
1 cuillère à soupe de câpre (égouttées)
sel et poivre
2 cuillères à soupe de cognac
1 baguette

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez les foies de volaille en éliminant les petites peaux et les nerfs.
- 2.** Faites chauffer le beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir l'oignon avec la sauge et le romarin jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 3.** Ajoutez les anchois finement hachés et les câpres et laissez mijoter le tout pendant 8 minutes. Versez ce mélange dans un bol, retirez la sauge et le romarin.
- 4.** Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la même poêle pour cuire les foies de volaille. Salez et poivrez. Laissez-les cuire pendant 2 minutes, retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
- 5.** Déglacez-les au cognac et utilisez une allumette pour les flamber. Laissez les flammes s'éteindre d'elles-mêmes. Versez le tout dans un robot ménager et mixez brièvement. Laissez refroidir complètement.



- 6.** Coupez la baguette en tranches que vous disposerez côte à côte sur une plaque de cuisson. Aspergez-les d'huile d'olive, et faites-les dorer pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Servez-les avec le pâté.