

Pâté Forestier à tartiner



Ingrédients

1 gros oignon
1 échalote
50 gr de persil frais
3 à 4 gros champignons
2 biscottes complètes finement moulues
2 càs de Levure de Bière

Préparation

Hacher finement l'oignon et l'échalote
Les faire revenir dans un peu d'huile dans une poêle
Couper en lamelle les champignons
Les rajouter dans la poêle lorsque l'oignon a bien fondu
Rajouter les biscottes moulues
Couper finement le persil et l'ajouter à la dernière minute

Mixer le tout dans un blender
Ajoutez y les 2càs de levure de bière
Mixer de nouveau

Mettre dans un bocal en verre et au réfrigérateur
Servir en entrée

Se manger en tartine, avec une crudité ou tout autre plat. Peut également servir pour faire son sandwich, crudité.

