

### CREME DE FOIE DE VOLAILLES TOSCANNE POUR CROSTINI



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5-6 mn

Pour un grand bol de "pâté":

300 g de foies de volailles

1 oignon moyen émincé

1 gousse d'ail

1 c.à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 c. à café de pâte aux anchois Balena (ou 1 anchois)

1 c. à soupe de câpres au vinaigre

3 c. à soupe de marsala

2 feuilles de laurier

sel et poivre

Parer les foies de volaille et les couper en gros morceaux.

Égouttez soigneusement les câpres, les hacher finement.

A feu doux, faire blondir l'oignon émincé dans une grande poêle avec le beurre et l'huile, l'ail écrasé avec le plat d'un couteau et les feuilles de laurier.

Ajoutez les foies de volaille et les laisser-les à peine dorer.

Mouiller avec le marsala, saler, poivrer et laisser le vin s'évaporer à moitié.

Oter du feu et ajouter la pâte d'anchois et les câpres.

Retirer le laurier et mixer afin d'obtenir une crème fine (moi j'ai fait moyennement lisse).

Réserver au réfrigérateur 6 h ou plus.

Sortir la crème du réfrigérateur 1 à 2 heures avant de la servir, avec de la baguette ou du pain de campagne grillés.