

Pâté de champignon façon végan

Date : 9/08/2016

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 barquettes de champignons de 250g
- crème fraîche épaisse de cuillère à soupe
- 1 gousses d'ail
- 1 brin de thym
- sel, poivre
- huile d'olive
- pâte de sésame

Préparation de la recette

ÉTAPE 1 : cuire les champignons entiers dans de l'eau bouillante 15 minutes.

ÉTAPE 2 : retirer l'eau en les pressant puis les passer au mixeur.

ÉTAPE 3. : ajouter les épices et l'assaisonnement.

ÉTAPE 4 : mélanger en incorporant la crème fraîche.

ÉTAPE 5 : déguster sur des toasts grillés.

Se sert tiède ou froid

Participants :

Jeff, sophie, lilite, empé, Jean Pierre, Jacques Alain, Cécile et les invités.