



## **PATE FORESTIER**

Ingrédients pour environ 500 ml:

- 1/3 de tasse de céleri coupé en petits cubes.
- 1/3 de tasse d'oignon coupé en petits cubes.
- 10 gr de cèpes trempées.
- 4 c. à s. de sauce balsamique CRUsine Académie
- 2 c. à s. de tahin
- 1/3 de tasse de tomates séchées
- 1/2 tasse de graines de tournesol trempées
- 1 tasse de noix de Grenoble trempées

**Temps : 10mn**

Nombre de personnes : 6

### Déroulement

1. Essorez les cèpes et les coupez en petits morceaux.
2. Coupez les tomates séchées en petits morceaux.
3. Dans un robot muni d'une lame en « S » ajouter les graines de tournesol et les noix de Grenoble.
4. Mixez en gardant un peu de matière.
5. Ajoutez le reste des ingrédients à l'exception des cèpes puis mixez.
6. Incorporez les cèpes au mélange et pulsez.
7. Versez dans un bocal hermétique en verre.
8. Saupoudrez des herbes de Provence
9. Fermez le bocal et laissez fermenter pendant 24 à 48 heures à température ambiante, puis conserver au frigo 8 à 10 jours.

### **Notes personnelles**