

Pâté végétale

Préparation : Thermomix : 15 mn + Cuisson au four : 20min - Temps total : 4h
(Livre Végétales et gourmandes)

Ingrédients pour 6 portions :

- 300g de champignons de Paris frais, brossés, nettoyés et coupés en lamelles
- 3 œufs
- 100g de pain de mie complet (4 tranches)
- 200g d'oignons coupés en deux
- 30g d'huile de tournesol
- 1c. à café de sel
- ½ c. à café de poivre
- 1 pincée de quatre épices
- 1 branche de thym frais éffeuillée

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°C (Th 7-8)
2. Mettre les lamelles de champignon de Paris dans le col et faire suer **5min/100°C/vitesse 4**. Les égoutter dans le panier cuisson et réserver.
3. Battre légèrement les œufs entiers en omelette dans un saladier et y faire tremper quelques minutes le pain de mie détaillé en gros morceaux.
4. Pendant ce temps, mettre les oignons dans le bol et hacher **7sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Ajouter l'huile d'olive et les champignons égouttés et faire revenir **10min/Varoma/vitesse 1**.
6. Ajouter le pain imbibé, le sel, le poivre, le quatre épices et les feuilles de thym, puis mixer **8sec/vitesse 4**. Transvaser dans une petite terrine et enfourner 20 minutes.
7. En fin de cuisson laisser refroidir pendant 3h environ avant de déguster, accompagné par exemple d'une tartine de pain de campagne et de quelques cornichons.