



Collations

Bouchées de gaufrettes au beurre avec pâté de gibier et chutney d'oignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
3 cuillères à soupe de sucre gélifiant
100 grammes de pâté de gibier
2 oignons (en fines rondelles)
4 galettes fines au beurre
2 cuillères à soupe d'eau
1 noix de beurre
groseilles (frais, pour la décoration)
thym (frais, pour la décoration)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les oignons dans un peu de beurre, ajoutez le sucre gélifiant, l'eau et le vinaigre de vin puis faites mijoter 30 minutes à feu doux sans couvercle. Salez et poivrez.

Déposez les gaufrettes au beurre 2 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Retirez les biscuits du four un par un et découpez immédiatement vos figurines de Noël avec un emporte-pièce. Laissez refroidir sur le plan de travail.

Coupez la tranche de pâté en quatre morceaux égaux que vous disposez dans un petit plat à apéritif.

Piquez dedans les figurines en gaufrette et terminez par une cuillère de chutney, un peu de thym frais et des groseilles rouges.

Ustensiles de cuisine

Four

