



Collations

## **Boulettes de pâté de faisan en crumble au spéculoos**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 cuillère à soupe confiture (de fruits rouges)  
250 grammes de pâté de gibier (de faisan)  
60 grammes de spéculoos  
12 cranberry's (séchées)

### **Méthode de préparation**

Avec les mains roulez les boulettes de pâté de faisan.

Enfoncez une canneberge au milieu de chaque boulette et refermez le trou avec le doigt.

Avec un rouleau à pâte émiettez les biscuits spéculoos puis roulez les boulettes de pâté dans le crumble.

Servez avec la confiture de fruits rouges.

