Pâté végétal aux carottes et aux fèves

INGRÉDIENTS

- 75 gr de carottes
- 100gr de fèves
- 150 g d'oignons et d'échalotes
- 100 g de graisse de palme
- 150 g de biscotte ou de pain grillé
- 160 g de levure de bière maltée
- 1 bouquet de thym, ciboulette, persil, ail.

Temps de préparation : 20mn
Temps de cuisson : 20mn
Temps de repos : 24H

PRÉPARATION

Faites cuire 20 mn à feu très doux les carottes, les fèves, les oignons et échalotes dans de la graisse de palme.

Retirez le mélange du feu et y ajouter les biscottes ou le pain grillé bien écrasé.

Ajoutez la levure maltée, les herbes et l'ail hachés très fin et mélangez en ajoutant de l'eau pour avoir un ensemble homogène.

Mettez la préparation et laissez la au frigo 24 heures.