

PÂTÉ FANES DE RADIS

Pâté à base de fanes de radis, pommes de terre et œufs. Plat très économique et appétissant. A déguster tiède ou froid avec quelques radis.

2 bottes radis (pour les fanes très fraîches)
3 Pommes de terre
2 oeufs
huile d'olive
ail



🕒 30 minutes
🔥 30 minutes
🍴 4 portions



1. Laver les fanes de radis (de 2 bottes) à l'eau courante puis laisser tremper avec un peu de vinaigre blanc avant de rincer à nouveau et essorer.



2. Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur puis les écraser à la fourchette une fois pelées et cuites



3. Ecraser 2 ou 3 gousses d'ail dans un peu d'huile d'olive et faire légèrement fondre avant d'ajouter les fanes à cuire.



4. Ajouter les fanes en gros volume à feu vif et bien mélanger avec l'ail. Elles vont réduire très vite.



5. Une fois bien réduites, les mixer, ajouter à la pommes de terre écrasée et mélanger



6. Battre 3 oeufs et bien mélanger au reste, puis assaisonner



7. Placer cette préparation dans un moule protégé par du papier sulfurisé, lisser la surface



8. Cuire 30 minutes environ jusqu'à coloration en surface et couteau piqué sec. Laisser refroidir et démouler du papier.



9. Découper comme un gâteau - Consommer encore chaud, ou même froid, avec quelques radis.