

RECETTE
Proposée
par
Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

Salsum sine salsa

Nombre de personnes : 4 à 6

Couper les foies en morceaux. Comme des dés.

Ingrédients :

Dans la casserole, les faire revenir dans l'huile à feu doux.

Ingrédients :

Rajouter le lait (un peu) .

Foies de volailles

Bien mélanger le tout.

Un peu de lait

Faire cuire le plat à feu très doux de nouveau.

Sel

Quand les morceaux commencent à faire de la purée, rajouter les épices et aromates ; poivre, le sel, l'aneth.

Poivre

Aneth

Faire cuire pour que le tout devienne un mélange compact.

Huile d'olive

Mettre le tout dans une verrine ou une terrine au réfrigérateur pendant quelques heures. (meilleur le lendemain). Conservation comme terrine au lait.

Epices et aromates

(mélange 4 épices ou mélange oriental)

Pour encore plus de goût :

**du garum
nuoc mam.**

Tartiner sur du pain de seigle ou du pain grillé.