

PÂTÉ DE FOIE DE POULET



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2022-01-31

Qualifié par Supercook CL
Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 20:40 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS

500 gramme(s)	Foies de poulet
170 gramme(s)	oignon
250 gramme(s)	Beurre doux
1 cuillère(s) à café	sel
1 cuillère(s) à café	poivre
1/4 cuillère(s) à café	Romarin séché
1 pincée	Clous de girofle
3 cuillère(s) à soupe	Vin sucré vieilli ou vin de Porto
2 cuillère(s) à soupe	Whiskey bourbon
2 cuillère(s) à soupe	crème liquide fraîche

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).