



## **CROSTINI ALLA TOSCANA**

200 g de foies de volaille - 100 g d'oignons blancs émincés - 30 g de câpres (au sel, elles sont meilleures) - 3 filets d'anchois - 1 feuille de laurier - 1 dl de vin rouge - 70 g de beurre - sel et poivre -

Faire revenir doucement les oignons dans un peu de beurre, ajouter les foies et la feuille de laurier. Laisser cuire 5 min. Ajouter alors le vin, les câpres (dessalées), les anchois.

Laisser mijoter jusqu'à ce que les foies soient cuits et le vin évaporé. Saler, poivrer à votre convenance. Passer le tout au mixeur ou à la moulinette. Incorporer ensuite le beurre en pommade pour obtenir un mélange bien lisse.

Se sert froid avec des tartines de pain aux céréales grillées.