

Les CROSTINI TOSCANI della mamma d'Alessandro

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 10 foies de volailles
- 3 gousses d'ail
- 3 anchois au sel
- 6 câpres au sel
- 3 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Recette

Faire cuire pendant 10 mn les foies dans l'huile avec l'ail, la sauge, le sel et le poivre.

Si le mélange est trop sec mouiller d'un peu de vin blanc.

Retirer la sauge et l'ail et remettre à cuire les foies 10 mn.

Retirer les foies, faire fondre les anchois, ajouter les câpres, remettre les foies et faire cuire encore 5 mn.

Mixer plus ou moins fin selon votre préférence et servir chaud ou froid sur de petits croûtons de pain grillés.