



## Terrine aux shiitakés (pour 4 /5 personnes)

### Ingédients :

- 200 g de shiitakés (lentin du chêne)
- 2 échalotes émincées
- 1 gousse d'ail pressé
- 30 g de noix
- 2 c. à soupe de purée de cacahuète
- 2 c. à soupe de tamari (sauce soja sans gluten)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation :

#### 1. Préparer les légumes :

Coupez les shiitakés en morceaux. Émincez les échalotes et pressez la gousse d'ail.

#### 2. Faire revenir :

Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Ajoutez les échalotes, l'ail et les shiitakés.

Faites revenir quelques minutes jusqu'à ce que les champignons soient fondants.

#### 3. Assaisonner :

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de tamari, sel, poivre et mélangez bien.

#### 4. Mixer :

Versez la préparation dans un mixer. Ajoutez les noix et la purée de cacahuète. Mixez **grossièrement** pour conserver un peu de texture.

**5. Rectifier l'assaisonnement :**

Goûtez puis ajoutez sel et poivre selon votre goût.

**6. Mettre en terrine :**

Transférez le mélange dans une terrine. Tassez légèrement.

**7. Repos au frais :**

Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur **au minimum 2 heures**.

Idéalement, préparez-la **la veille** pour des saveurs encore plus développées.

**Bonne dégustation !**

Servez cette terrine sur du **pain de campagne grillé** ou du **pain brioché** : un délice festif, simple et raffiné.