

## "Fromage" de foie en croûte à la bière sur cresson



Pour 4 personnes :

- "Fromage" de foie (pâté) : 4 tranches de 125 g chacune
- Farine : 125 g
- Œuf : 1
- Sel
- Petit oignon : 1
- Bouquet de ciboulette : 1
- Bière : 12,5 cl
- Beurre : 50 g
- Cresson : 2 bottes
- Poivron rouge : 1
- Tomates charnues : 2

Coupez le poivron en fines lamelles.

Pressez la chair des tomates.

Hachez finement l'oignon.

Coupez la ciboulette en petits morceaux.

Faites une pâte souple (un peu fluide) avec la farine, la bière, l'oignon et la ciboulette. Laissez reposer 10 minutes.

Mélangez le "fromage" de foie à la pâte à la bière.

Faites-en 4 galettes.

Faites cuire à la poêle pendant 4 minutes sur chaque face.

Servez avec les lamelles de poivron et la purée de tomates sur des petits nids de cresson.