

## Pâté d'Okara aux champignons

Ingrédients :

- 100gr d'Okara
- 17gr Champignons séchés ou 60 gr Hydratés
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1C/S Vinaigre de cidre
- 2 C/S Miso ou sauce soja
- 80 gr de Noix concassées
- 1 C/c de Thym
- 1 C/S huile d'olive
- 1,7 gr Agar-agar + 170 ml d'eau
- poivre et sel : au gout

Couper les champignons en lamelle.

Poiler 5 minutes : ail, oignon, champignons.

Après cuisson, verser dans un Blender avec l'Okara et les autres ingrédients, sauf les noix, mixer jusqu'à obtention d'une préparation plus ou moins lisse.

Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les noix concassées.

Mélangé l'agar-agar à l'eau et chauffé jusqu'à ébullition.

Ajouter à la préparation, mélanger et mettre en terrine.