

## Pâté végétal aux pistaches et aux échalotes confites à l'huile d'olive



*Le tofu nature, je vous l'accorde, n'est pas ce qu'on a fait de plus goûteux... En revanche, je suis totalement conquise par le tofu lactofermenté. Sa texture fondante, sa saveur surprenante mais agréable évoquent un peu une feta végétale. Personnellement, j'aime le déguster tel quel en petits cubes avec un peu d'huile d'olive et de fleur de sel. Mais les non-initiés, même ceux qui auraient été un peu déconcertés par la dégustation du tofu lactofermenté nature, seront séduits par cette recette de tartina.*

*Si vous avez des invités, amusez-vous à les laisser deviner ce qu'il y a dedans. Il y en aura sûrement un pour annoncer doctement, très sûr de lui: « Déjà, ce qui est sûr c'est qu'il y a du fromage... » En tout cas, chez moi, ça n'a jamais raté. On parie?*

**Pour un bocal de tartina - Préparation: 5 min - Cuisson: 5 min**

1 bloc de tofu lactofermenté au tamar de 200 g environ - 6 échalotes - 6 c. à s. d'huile d'olive - 50 g de pistaches décortiquées - sel et poivre

Faire revenir les échalotes finement émincées dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien confites. Saler, poivrer, et mettre dans le bol d'un robot avec le tofu coupé en cubes.

Mixer soigneusement jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, puis ajouter les pistaches et donner deux ou trois impulsions de mixeur pour les hacher en gros morceaux.

*Servir avec des gressins ou du pain frais.*

