

Paté vietnamien

Soumis par Administrator

16-06-2008

Dernière mise à jour : 12-10-2014

Au poulet ou au porc

1 kg de blanc de poulet (ou échine de porc)

(coupé en petits morceaux)

1 sachet de levure

2 cuillères à soupe d'huile

4 cuillères à soupe de sauce de poisson

4 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères fécule de pomme de terre

4 gouzes d'ails (coupé très fins)

1 oignons

poivre

laissé reposer pendant 2 heures

haché le tout dans un appareil

faire des boules rondes

les cuire à la vapeur pendant 10mn ou les faire frire à l'huile