

## **Pâté de pécan**

### ***Ingrédients :***

*200g de noix de pécan,  
1 oignon rouge émincé,  
2 Cs de jus de citron,  
1cc de sauce soja,  
1gousse d'ail,  
Un beau bouquet de persil frais finement haché.*

*Mettre les noix de pécan au robot culinaire (lame S) et mixer jusqu'à obtenir la consistance d'une farine.*

*Mixer également l'oignon, l'ail et le persil.*

*Mettre l'ensemble dans un saladier.*

*Ajouter le citron et la sauce soja.*

*Mettre au frigo pendant au moins une heure*

*Peut se servir au creux d'une feuille d'endive.*