

TERRINE AUX ARACHIDES



45g de beurre

5 oignons rouges émincés

5 œufs durs écalés

270g de cacahuètes grillées salées mixées finement

5 épices

70g crème de coco

Un sachet de salade roquette pour la déco

Dans la casserole, faire fondre le beurre et cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent colorés.

Mixer tous les ingrédients, versez la préparation dans un plat creux et laissez au réfrigérateur

Au moment de servir, faire des petits pâtés avec moules. Décorer avec 3 feuilles de roquette.