

"Le Pate Enough" - 3 personnes

Parce que pour les anglais, le Pâte Hénaff se suffit (presque) à lui-même

- une boîte de 150gr de Pâté Hénaff
 - 2 abricots secs
 - 2 cuillères a café de raisins secs
 - 2 cornichons moyens
 - 2 cuillères a soupe de vinaigre
 - 1 cuillère a café de moutarde
 - sel, poivre, estragon ou cumin selon les préférences
- optionnel (selon les goûts) :
- 2 cuillères à café de miel

Couper les abricots, les raisins et les cornichons en (très) petits morceaux.

Verser le Pâté Hénaff (jeter la gelée) dans un bol sans jeter la petite boîte bleue ! Rajouter les raisins, les abricots, les cornichons, l'estragon (ou le cumin), la moutarde et le vinaigre (et éventuellement le miel) ; saler, poivrer. Mixer bien les ingrédients avec une fourchette.

Remettre le tout dans la boîte en tassant bien, laisser reposer 1 a 2 heures et servir en entrée.