 **Crostini aux foies de volaille**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/crostini-aux-foies-de-volaille-p1180733-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 12 rondelles de** [**baguette**](https://recettes.de/baguette)  
**- 1 échalote**  
**- 125 g de** [**foies de volaille**](https://recettes.de/foies-de-volaille)  
**- 2 petites feuilles de** [**sauge**](https://recettes.de/sauge)  
**- 60 ml de vin blanc sec**  
**- 50 g de** [**Saint-Morêt**](https://recettes.de/saint-moret) **ou de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Badigeonner les rondelles de pain des 2 côtés avec de l'huile d'olive.  
Les faire rôtir au four 10 minutes de chaque côté pour qu'elles soient bien dorées.  
Réserver.  
Éplucher et émincer l'échalote.  
Retirer les nerfs des foies de volaille.  
Ciseler la sauge.  
Faire revenir l'échalote dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les foies de volaille et laisser prendre couleur en remuant sans arrêt.  
Ajouter la sauge et laisser cuire encore 2 minutes.  
Mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer à feu vif.  
Saler légèrement et poivrer. Laisser tiédir.  
Hacher finement les foies de volaille et les mélanger au fromage.  
Vérifier l'assaisonnement.  
Répartir la préparation sur les rondelles de pain.  
Servir à l'[apéritif](https://recettes.de/aperitif) ou avec une salade en [entrée](https://recettes.de/entrees).