

## **RECETTE CUISINE des GONES**



### **GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE DE DOMINIQUE SEIGNEURGENT**

De façon traditionnelle, le gâteau de foie de volaille, piqué à nos voisins Bressans, se mange avec des quenelles, de la crème et des champignons, parfois même avec des crêtes de coq.

Autant dire que les non-initiés pensent avoir dégusté d'emblée le plat de résistance, alors qu'il ne s'agit que d'une entrée.

Les restaurants servent aujourd'hui cette spécialité avec des accompagnements plus légers, comme cette recette aux influences méridionales.

Ingrédients: pour 4 personnes

- Pour les foies  
100 g de foie de volaille  
10 cl de crème liquide  
2 œufs  
sel  
poivre  
muscade  
persil  
ail  
échalote
- Pour la sauce  
tomates concassées  
concentré de tomate  
12 olives vertes dénoyautées  
5 petits champignons de Paris  
oignon  
laurier  
thym  
1 verre de vin blanc.

Recette :

Moulinez les foies dans un moulin à légumes.  
Dans un saladier, mélangez-les avec les œufs, la crème, deux pincées de sel, un peu de muscade et de poivre.

Mixez avec un robot.

Ajoutez l'ail, l'échalote, le persil, finement hachés.

Mélangez.

Versez la préparation dans quatre ramequins individuels beurrés.

Posez-les dans un plat passant au four, préalablement rempli d'eau, faites cuire au bain-marie à 160° jusqu'à ce que les gâteaux de foie aient monté.

Si vous avez l'habitude,

vous pouvez aussi vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Pendant que les foies cuisent, préparez la sauce.

Émincez les champignons en lamelles.

Dans une casserole, versez les champignons, les tomates concassées,

le concentré de tomate, l'oignon,

le thym et le laurier avec le verre de vin blanc et un peu d'eau.

Laissez cuire une dizaine de minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.

Mettez les champignons à part et passez le reste au mixer.

Pour avoir une sauce fine,

filtrez-la encore dans une passoire métallique en vous aidant d'une cuiller en bois.

Une fois cette sauce obtenue, faites-la chauffer avec les champignons et les olives vertes.

Démoulez les gâteaux et posez sur la sauce dans quatre assiettes.

### Le petit truc

Mouliner préalablement les foies dans un moulin manuel

avant de les passer au mixer est un détail important.

Avec cette méthode, les gâteaux de foie gardent une meilleure texture et du grain.



**Bon Appétit**