

RECETTE CUISINE des GONES

GÂTEAU AUFOIE DE VOLAILLE. Recette de Catherine Roux, chef du Comptoir d'Alice à Lyon



Ingrédients : pour 10 personnes

500 gr de foie de volaille
3 échalotes
3 gousses d'ail
100 gr de persil
6 oeufs
3/4 de lait
150 gr de pain rassi
1 louche de crème
sel poivre

Préparer une bonne sauce tomate
Quenelles (1 par personne)
Champignons
Olives noires

Préparation :

Passer au mixeur les foies l'ail, les échalotes et le persil
Chauffer le lait et verser sur le pain
Mixer pour obtenir une panade
Une fois refroidi mélanger les deux appareils et incorporer les oeufs 2 par 2
Saler poivrer et ajouter la crème
Cuire dans des moules de votre choix, en les beurrant bien, au bain marie dans un four à 150°...
Faire gonfler des quenelles dans la sauce tomate avec des champignons et les olives
Démouler les gâteaux dans des assiettes chaudes
Verser la sauce et les quenelles autour
Soupoudrer de persil haché et d'un filet d'huile d'olive pour faire briller



Bon Appétit

Recette : 2017