

RECETTE CUISINE des GONES

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE FAÇON MÈRE BRAZIER

4 Personnes

Ingrédients :

- 100 gr de foies de volaille (parfaitement dénervés)
- 1 petit foie de lapin du traiteur charcutier
- 1 tranche de jambon sans couenne
- 1 petite escalope de veau
- Pas mal de persil (c'est le secret)
- De l'échalote (jamais d'ail)
- Sel, poivre du moulin
- 1 œuf
- 1 biscotte
- 2 tranches de pain rassis trempées dans du lait

Recette:

- Passer toute la viande, le persil, l'échalote, le sel et le poivre au moulin à main.
- Ajouter un jaune d'œuf, la biscotte et le pain.
- Mélanger, incorporer un blanc d'œuf battu en neige.
- dans un four très chaud (préchauffez le four à 180 °C (TH.6).
- durant 25 à 30 minutes environ.
- Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau.
- et servir comme un soufflé quand il est bien gonflé.
- Accompagner de quenelles à la sauce Nantua et quelques morillons (petite morilles).

Bon Appétit

