

RECETTE CUISINE des GONES

GATEAU de FOIES de VOLAILLE

Ingrédients :

- 450 gr de foies de volaille,
- 4 œufs entiers,
- 50 gr. de farine,
- 4 tranches de pain,
- 1 cuillerée à potage de persil haché,
- 4 gousses d'ail,
- 1/2 l de lait,
- 50 gr.de beurre,
- sel, poivre

Recette:

- Hacher les foies de volaille ainsi que les 2 gousses d'ail et le persil.
- Faire une béchamel, incorporer les jaunes d'œufs, le pain que vous aurez trempé dans du lait puis essoré, le hachis de foies.
- Battre les blancs d'œuf et les incorporer avec précaution au mélange.
- Verser le tout dans un moule beurré, laisser cuire au bain-marie dans un four très chaud (thermostat 8) durant 30 minutes environ.
- Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau.
- Servir avec une sauce crémée (béchamel ou Nantua) garnie de quenelles et de champignons de Paris.

Bon Appétit