



## **GÂTEAU DE FOIE ET QUENELLE FAÇON BOUCHON DE MURIEL**

Ingrédient : pour 6 personnes

500 g de foies de volailles  
5 œufs  
0,5l de lait  
0,5l de crème liquide  
5 gousses d'ail  
du persil, sel ,poivre  
6 quenelles de brochet 120g  
1 boîte de bisque d'écrevisse  
0,5 litre de crème

recette :

lavez votre persil et épluchez l'ail  
passer au mixer vos foies avec l'ail et le persil  
verser tout ça dans un saladier,  
rajouter vos œufs entier battus,votre lait et la crème  
assaisonner à votre convenance  
mettre a four 6,40mn environ  
( lorsque le dessus est doré et que lorsque vous piquez le couteau sort sec)  
dans une casserole verser la bisque d'écrevisse (de homard si vous n'en trouée pas)  
diluer se qui reste dans la boîte avec de l'eau, mettre votre crème bien lier sur le feu  
mettre juste avant le repas vos quenelles à pocher dans la sauce nantua,elles  
doivent doubler de volume  
servez une part de gâteau de foie, une quenelle, et napper tout ça avec votre sauce



**Bon Appétit**