

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAUX DE FOIES DE VOLAILLE, QUENELLES, COULIS DE TOMATES

Pour 6 personnes :

200g foies de volaille (dans l'idéal des foies blonds de volaille de Bresse) - 3 oeufs + 4 jaunes - 130g mie de pain blanc (pain de mie sans croûte) - 50cl lait - 15cl crème fraîche épaisse - 30g beurre - 1 càs maïzena - 1 gousse d'ail - 12 brins de persil plat - sel - poivre - noix de muscade moulue -

Le matin du repas, tremper la mie de pain 10 minutes dans le lait. Nettoyer les foies. Les mettre dans la cuve du mixeur muni du couteau, la mie de pain essorée dans les mains, le persil, la gousse d'ail pressée au [presse-ail](#). D'autre part dans un saladier battre en omelette les oeufs entiers et les jaunes, la maïzena, saler, poivrer et muscader. Verser le mélange mixé dessus ainsi que la crème fraîche. Mélanger.

Beurrer les coupelles. Les placer dans le plat à gratin. Verser le mélange à l'aide d'une louche dans chaque coupelle. Recouvrir le tout de papier alu et laisser en attente jusqu'au moment de la cuisson.

Préchauffer le four à 175° (th.5-6).

Dans la bouilloire chauffer de l'eau. Ôter le papier alu sur le plat. Verser dans le plat à gratin l'eau bouillante. Enfourner et cuire environ 30 minutes, vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. À démouler et servir aussitôt.

Pour les quenelles porter à ébullition de l'eau salée dans une sauteuse. Plonger les quenelles et cuire à frémissement 18 à 20 minutes (suivant grosseur).

Coulis de tomates c'est [ICI](#).