



A base de viande

Gâteau de foies de volailles



45 min **20 min** **25 min** **0** **223**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le pain de campagne en petits morceaux. Le faire tremper dans le lait.
- 3 Laver le persil et l'éponger.
- 4 Eplucher l'échalote.
- 5 Retirer les veines des foies de volailles.
- 6 Clarifier les oeufs, verser les jaunes dans le bol du mixeur.
- 7 Battre les blancs en neige bien ferme.
- 8 Mixer le pain de campagne imbibé de lait, le persil, l'échalote, les jaunes d'oeuf, les foies de volailles déveinés, le sel et le poivre.

Étape 2

Mélange des ingrédients

- 1 Verser le mélange mixé dans un saladier.
- 2 Incorporer délicatement les blancs d'oeuf avec une spatule souple.
- 3 Beurrer et fariner 4 ramequins.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gâteaux de foie de volaille

200 g **Foie(s) de volaille**
200 ml **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 botte(s) **Persil plat**
100 g **Pain(s) de
campagne**
60 g **Echalote(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les moules

1 **Beurre**
1 **Farine**

- 4 Verser l'appareil dans chaque ramequin.

Étape 3

Cuisson et dressage du gâteau de foies de volailles

- 1 Enfourner pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'une croûte se forme à la surface.
- 2 Une fois cuit, sortir le gâteau du four. Servir chaud.