

Autres volailles

Gâteau de foie de volaille et son velouté d'écrevisse


2h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

553

CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau de foie de volaille

- 1 Préchauffer un four à 100°C (Th.3).
- 2 Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole sans porter à ébullition.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une autre casserole. Verser la farine quand il commence à fondre, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour faire un roux.
- 4 Verser le lait et la crème dans le roux en mélangeant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement.
- 5 Couper le pain de mie en dés, l'incorporer à la sauce béchamel.
- 6 Laver et hacher le persil, l'incorporer à la sauce béchamel.
- 7 Mettre les foies de volaille dans le bol d'un robot avec les œufs. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 8 Verser la préparation à base de foies de volaille dans la sauce béchamel. Fouetter, assaisonner de sel et de poivre.
- 9 Beurrer des ramequins, verser l'appareil.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gâteau de foie de volaille

100 g **Foie(s) de volaille**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 20 g **Pain de mie**
 10 cl **Lait demi-écrémé**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 20 g **Farine**
 20 g **Beurre**
 20 g **Persil plat**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le velouté d'écrevisses

500 g **Ecrevisse**
 10 cl **Vin blanc**
 30 g **Concentré de tomate**
 4 feuille(s) **Estragon**
 50 cl **Crème liquide**

- 10 Déposer les ramequins sur une plaque de four tapissée d'eau, enfourner pendant 1 heure.

Étape 2

Réalisation du velouté d'écrevisses

- 1 Porter à ébullition une grande casserole d'eau.
- 2 Châtrer les écrevisses : ôter le boyau noir en tirant délicatement sur la nageoire centrale, au niveau de la queue.
- 3 Plonger les écrevisses dans la casserole d'eau bouillante pendant 1 minute. Puis égoutter.
- 4 Séparer les têtes et les corps des écrevisses.
- 5 Laver et épucher la carotte à l'aide d'un économiseur, la tailler en brunoise.
- 6 Épucher et émincer l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Faire chauffer une poêle avec les dés de carotte et l'échalote émincée, puis ajouter les écrevisses.
- 8 Verser le vin blanc, le concentré de tomate et l'estragon. Mélanger.
- 9 Assaisonner de sel et de poivre puis verser l'eau.
- 10 Laisser cuire à petit bouillon pendant 1 heure.
- 11 Avec une écumoire, récupérer les têtes d'écrevisses, les réserver pour la décoration.
- 12 Passer ensuite le velouté dans un chinois placé au-dessus d'une casserole.
- 13 Ajouter la crème et de l'estragon si nécessaire. Faire réduire la préparation jusqu'à obtention d'un velouté.
- 14 Verser ensuite le velouté dans la cuve d'un blender, mixer pendant 30 secondes.
- 15 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre, réserver au chaud.

(fleurette)

1 **Carotte(s)**

1 **Echalote(s)**

10 cl **Eau**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les ramequins du four, démouler au centre d'une assiette.
- 2 Verser le velouté d'écrevisses autour du gâteau de volaille, décorer avec des têtes d'écrevisses.
- 3 Décorer éventuellement avec une branche d'aneth et servir aussitôt.