

Gâteaux de Foies de Volailles

Ingrédients - Pour 8 personnes

- 1 boîte de lait concentré non sucré entier (410g)
- 4 foies de volaille bien blonds (environ 120 g)
- 50 g d'oignons
- 60 g de pain de mie
- 2 œufs
- 1 petit bouquet de persil
- 1 brin de thym
- 1 gousse d'ail
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre



Préparation

Faites revenir au beurre l'oignon émincé, l'ail et le thym, mais sans coloration.

Ajoutez la boîte de lait concentré non sucré entier, plus une boîte d'eau.

Portez à ébullition et ajoutez hors du feu le pain de mie.

Laissez gonfler le pain environ 15 mn.

Débarrassez les foies de volaille des parties vertes (fiel) et nerveuses.

Ajoutez-y les œufs, le persil, le mélange lait et pain, salez, poivrez et mixez le tout.

Beurrez des ramequins, remplissez les de la préparation et faites cuire au bain-marie pendant 25 mn à four chaud.

Démoulez et servez chaud avec un coulis de tomates, ou froid avec une petite salade vinaigrette à l'huile d'olive.

On peut également ajouter des petites quenelles Lyonnaises et des olives vertes

Conseil du sommelier : *Un Beaujolais village*

