

## 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*

