

Gâteau de Foie à la Lyonnaise Froid



Pour 8 personne(s)
Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	200g
- CHAPELURE	30g
- ÉCHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	5 cl
- PERSIL	
- OLIVE(S) VERTE(S)	10
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- SAUCE TOMATE	Un peu froide (DI-324)
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réalisez la recette EN-326 ...
- Laissez complètement refroidir les pâté et réservez-les au frais.
- Découpez des tranches.
- Nappez avec un peu de sauce tomates et déposez 1/2 olive sur chacune d'elles.
- Servez sans attendre.

Remarque:

A partir de EN-326