

Gâteau de Foie à la Lyonnaise

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- CHAPELURE	60g
- ÉCHALOTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- PERSIL	
- OLIVE(S) VERTE(S)	15-20
- SAUCE TOMATE	Voir DI-324
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Hachez les foies de volailles finement.
- Emincez les échalotes et l'ail très finement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez les foies hachés avec les jaunes d'œufs, la crème fraîche, l'ail pressé, le persil et la chapelure.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme (avec une pincée de sel) à l'aide d'un robot.
- Intégrez-les délicatement avec une spatule dans le mélange de hachis de foie.
- Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade puis homogénéisez.
- Beurrez légèrement les moules puis répartissez-y la préparation.
- Enfournez au bain-marie pendant 40 minutes. A la fin de la cuisson, plongez une lame de couteau au centre du gâteau de foie à la lyonnaise pour vérifier que la texture ne soit pas liquide.
- Une fois cuit, sortez du four et démoulez délicatement (ici nous ne l'avons pas fait, mais c'est assez simple).
- Servez avec la sauce tomates maison ainsi que les olives vertes dénoyautées.

Remarque:

Accompagnez d'une salade et de pain.