

# RECETTE GATEAU DE FOIE A LA LYONNAISE

Nombre de personnes : 6

-  450 g de foie de volaille
-  6 biscottes
-  6 œufs
-  50cl de crème fraîche liquide (entière)
-  2 gousses d'ail et une Echalote
-  Persil
-  Poivre
-  Sel

1. Faire tremper les biscottes (ou à défaut du pain dur) dans la crème fraîche
2. Pendant ce temps hacher les foies de volaille, le persil, L'ail et l'échalote
3. Mélanger le tout avec les biscottes que j'ai également un peu mixées
4. Saler, poivrer.
5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer délicatement au mélange
6. Mettre dans un moule beurré et faire cuire à four chaud (200°C - thermostat 6-7) 35 min (vous pouvez le faire cuire au bain-marie).
7. Faire revenir de l'ail, échalote et persil dans une casserole ajouter les champignons et la sauce tomate puis laisser mijoter.
8. Mettre des quenelles dans un plat à four ou directement dans la casserole et laisser cuire. Les quenelles doivent gonfler un peu et être molle.

Bon appétit