

Le gâteau de foies de volaille aux quenelles

INGRÉDIENTS

1/2 l de lait, 50g de farine, 60g de matière grasse (beurre ou margarine), 2 ou 3 foies de volailles, 8 oeufs entiers, 70g de chapelure, 2 grosses cuillères à soupe de persillade (ail+persil), herbes de provence, sel, poivre, 100g de gruyère râpé.

• Faire une sauce béchamel

Dans une casserole, faire fondre la matière grasse, puis ajouter la farine. remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Retireer du feu et ajouter le lait. Remuer. Remettre sur le feu, et sans cesser de remuer faire épaissir. Retirer du feu aux premiers bouillons.Saler et poivrer.

• Mixer 2 ou 3 foies de volaille, ajouter les à la béchamel avec les 100g de gruyère et la chapelure.

• **Préparer la persillade** , 2 poignées de persil, 4 ou 5 gousses d'ail, mixer fin. Ajouter à la béchamel et aux foies.

• **Clarifier les oeufs** (séparer les blancs des jaunes). Ajouter les jaunes à la béchamel et aux foies.

• Monter les blancs en neige très fermes, et les incorporer à la béchamel avec les foies et la persillade, très délicatement. Sel, poivre.

• Beurrer et fariner un moule. Verser la préparation dans ce moule.

• Mettre à cuir au four, th.7, pendant 40 min.

• **Pendant ce temps**, préparer une sauce tomate, pocher 1 à 2 quenelles nature par personne dans l'eau frémissante, puis terminer la cuisson dans la sauce tomates à feu doux.

• Au moment de servir démouler le gâteau de foies et napper la sauce tomates et décorer le plat avec les quenelles.

Chez ma grand-mère, ce plat sans quenelle était une entrée. Lorsqu'elle ajoutait les quenelles, ce gâteau de foies aux quenelles devenait le plat principal du repas de fête, ou un repas du soir avec des maïs.

Bonne cuisine!

