

## La Recette du gâteau aux foies de volaille

La recette d'Arlette Hugon est celle sur nous faisons avec ma grand-mère, je viens de m'en rendre compte. Je crois juste que nous ne montions pas les blancs en neige, à vous de voir selon le temps dont vous disposez mais cela doit plus aéré ainsi. Et nous rajoutions aussi des oignons hachés fin.

**Si vous achetez les foies de volaille chez votre boucher,** (personnellement je vais à La Boucherie Principale) **demandez-lui de dénervé et hacher vos foies.**

Je préfère qu'ils ne soient pas réduits en purée car le plat à plus de mâche, mais les deux sont envisageables.

Pour 6 personnes, préparation 30 minutes maximum.

- 450 g de foies blonds de volaille
- 4 tranches de pain
- 5 œufs entiers
- Sel, poivre
- 3 gousses d'ail
- personnellement je rajoute un petit oignon haché finement
- persil, une demi-botte
- 50 cl de lait
- 50 g de farine
- 50 g de beurre

-Préchauffer le four à 180°, sole uniquement.

-Hacher les foies, persil et ail.

-Faire une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait.

-Incorporer les 5 jaunes d'œufs, le pain que vous avez trempé dans du lait, puis essoré, le hachis de foies, le persil, l'ail, sel et poivre.

-Vous pouvez aussi rajouter un petit oignon haché finement, c'est goûteux !

-Battre les blancs d'œufs et les mélanger avec précaution au mélange.

-Verser le tout dans un moule beurré, type moule à manqué.

**Vous pouvez aussi utiliser des moules à muffins si vous voulez des gâteaux individuels, réduisez le temps de cuisson d'environ 10 minutes**

**Laisser cuire au bain-marie 35 minutes à four moyen. La lame d'un couteau doit ressortir sèche mais encore humide.**

**Le gâteau de foies se sert avec une sauce type béchamel ou Nantua ou une sauce tomate maison et des champignons de paris, petits et entiers, c'est du moins ainsi que nous le mangions le dimanche ...**



**J'ai trouvé les quenelles Malartre à Nancy (parmi celles que je préfère à Lyon) au marché central de Nancy aux Spécialités Lyonnaises et Périgourdines.**

Mangez les aussi natures, quenelles de volaille ou plutôt de brochet, pochées 3 minutes puis passées rapidement au four avec du beurre et du comté, Miam !