



## Gâteau de Foie de Volaille, Coulis de Girolles



Suggestion de présentation

pour 12 personnes:

350 g de foie de volaille  
 500 g de girolles fraîches (ou une boîte  
 4/4, ou surgelées)  
 500 g de crème fraîche  
 150 g de mie de pain  
 75 cl de lait  
 4 oeufs  
 60 g de crème fraîche  
 20 g de persil haché  
 2 échalotes  
 25 g de beurre  
 sel, poivre du moulin & une pointe de  
 muscade

Tremper la mie de pain dans le lait.

Passer au hachoir à viande les foies de volaille avec 1 échalote puis le persil. Egoutter et presser la mie de pain, l'ajouter à la farce et mélanger avec les oeufs, la crème (60 g) puis ajouter le lait; assaisonner (sel, poivre, muscade).

Remplir des moules aluminium beurrés de cette riche composition (facultatif: ajouter quelques dés de foie gras) et cuire au bain-marie au four 180°C pendant 25 minutes.

Eplucher, nettoyer les girolles, les séparer en filaments Les sauter à la poêle au beurre avec 1 échalote ciselée, assaisonner; réserver quelques girolles pour la présentation.

Passer le restant au mixer avec la crème, verser dans une casserole, réduire si nécessaire et rectifier l'assaisonnement.

Napper l'assiette de coulis, ajouter le gâteau de foie de volaille et quelques girolles, servir chaud aussitôt.