

Gâteau de foie de volaille

Pour 4 Personnes:

- 250 gr de foie de volaille
- 3 œufs)
- Quelques brins de persil
- 1 grosse (ou 2 petites) échalotes
- 1 verre de lait
- 4 tranches de pain de mie rassis

Faire tremper le pain dans le lait jusqu'à absorption complète, et préchauffer le four Th 7 (210°C).

Nettoyez les foies (ôter les parties verdâtres et les nerfs),
Hacher les foies de volaille, le pain, le persil, et les échalottes.

Cassez les œufs en séparant le blanc des jaunes, rajoutez les jaunes à vos foies de volaille hachés. Salez et poivrez.

Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation précédente.

Mettre dans un moule à cake beurré et cuire 30 à 40 min (la lame du couteau doit ressortir sèche).

Le gateau de foie de volaille se sert à **Lyon** avec des quenelles de volaille et une sauce tomate.

