

Gâteau de foie de volailles

#unjourunerecette 38 - 26 avril 2020

Ingrédients (pour 6 personnes) :

4 foies de volailles
2 gousses d'ail
3c à soupe de persil haché
4 œufs
½ l de lait
40g de beurre
40g de farine
Sel, poivre

Faire une béchamel en faisant fondre le beurre. Ajouter la farine puis le lait en remuant tout le temps.

Dès la première ébullition, retirer du feu.

Mixer les foies de volailles avec l'ail et le persil.

Ajouter à la béchamel, puis incorporer les œufs, le sel et le poivre.

Beurrer les ramequins, les remplir à $\frac{3}{4}$ avec la préparation, puis les cuire au four à 180° environ 30mn.

Accompagner avec des quenelles à la tomate et champignons de Paris frais.

