

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE - QUENELLES - SAUCE AURORE

pour 6 personnes : 1 moule à charlotte

Quenelles : 3 par personnes si elles pèsent chacune 50g ou 2 si elles pèsent chacune 80g -

Le gâteau de foies de volaille : 200g foies de volaille - 5dl crème liquide entière - 3 oeufs - 1/2 gousse d'ail - sel - poivre - muscade moulue - 1 càs de madère -

Sauce Aurore : 1 grosse boîte de tomates pelées + 2 gousses d'ail dégermées + sel + poivre + 2 càs d'huile d'olive - 15cl madère - 40cl crème liquide entière - 100g d'olives vertes dénoyautées - 125g petits champignons de Paris -

Dans une casserole verser l'huile d'olive, ajouter l'ail émincé. Laisser le fondre sans le brûler. Verser le contenu de la boîte de tomates, saler, poivrer. Couvrir. Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe. Dans une casserole faire diminuer de moitié le madère. Hors du feu ajouter la crème. Saler et poivrer. Quand la sauce tomate a épaissi, verser le contenu de la 2ème casserole. Sauter au beurre les champignons coupés en 4. Les ajouter ainsi que les olives vertes (égouttées) dans la sauce.

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Déveiner les foies. Placer tous les ingrédients du gâteau de foies de volaille dans le bol du mixeur. Mixer quelques instants. Passer au chinois afin d'obtenir une pâte bien lisse. Beurrer le moule à charlotte. Verser la préparation dedans. Chauffer de l'eau jusqu'à ébullition. La verser dans un plat à gratin, y déposer le moule. Enfourner et cuire 35 minutes puis 20 minutes à 200° hors bain-marie.

20 minutes avant la fin de la cuisson du gâteau de foies de volaille, plonger les quenelles dans la sauce, couvrir et cuire 20 minutes.

Pour le service, démouler le gâteau dans un grand plat creux. Disposer les quenelles autour, verser la sauce. Servir aussitôt.