



Le Verre
Gourmand

La recette du mois

Le Gâteau de Foies de Volaille au Coulis d'Ecrevisses

Pour 4 ramequins individuels :

- 150 g de foies de volaille
- 4 œufs entiers
- 1/4 litre de lait
- 50g de pain rassis
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à café d'ail haché
- sel, poivre, muscade

Pour la sauce :

- 250 g d'Ecrevisses surgelées ou fraîches si possible ou crabes verts ou langoustines
- 1/2 litre de vin blanc sec
- 2 carottes taillées en dés
- 1 petit poireau émincé
- 1 Oignon, 3 Echalottes, 2 gousses d'ail, le tout haché grossièrement
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, 1 trait de cognac
- 1 bouquet garni
- 1 dose de pastis, huile d'olive
- 1/2 litre de crème fraîche

Gâteaux :

Mixer les foies avec les œufs, l'ail ; ajouter le lait bouillant dans lequel on aura fait tremper le lait ; mixer ; ajouter le persil haché et les assaisonnements. Cuire en ramequins beurrés à four doux 150° ou Th 5 pendant 30 mn. Laisser refroidir dans les moules

Sauce :

Faire rougir à l'huile d'olive et à feu vif, dans une large casserole ou cocotte, les crustacés, ajouter les carottes, oignons, échalotes, poireaux, et ail, faire étuver quelques minutes, ajouter le pastis et le cognac, flamber, mouiller avec le vin blanc et 1/4 d'eau. Ajouter le concentré de tomates, cuire jusqu'à réduction de la moitié du liquide. Ajouter la crème fraîche, réduire de moitié.

Passer au chinois (passette). Assaisonner.

Démouler les gâteaux tièdes dans un plat de service, napper avec la sauce.

Remettre à gratiner au four. Servir tel quel en entrée ou en plat principal avec un riz pilaf.

N'hésitez pas à ouvrir vos grands chardonnays de bourgogne, ou blancs de Loire pas trop jeunes !

Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: contact@LeVerreGourmand.com - site web : www.leverregourmand.fr