



Gâteau de foie de volaille à la lyonnaise

30/01/2018 à 09h56

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1/2 litre de lait
- 3 œufs
- 3 biscottes
- 200 g de foie de volaille
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de persil haché
- sel, poivre

Préparation :

- Passez les foies à la moulinette ou hachez les très finement;
- Laissez gonfler les biscottes émiettées dans le lait 15 minutes. Puis ajoutez sel, poivre, persil, jaunes d'œuf et les foies passés à la moulinette;
- Battez les blancs d'œuf en neige puis incorporez-les au mélange;
- Versez ensuite dans un moule à terrine préalablement beurré;
- Laissez cuire au bain marie 1 heure, à four thermostat 8 pendant 15 minutes puis thermostat 6 pendant 45 minutes;
- Servez chaud avec une sauce tomate.