

Les foies de volaille au service de la Bisque

I N G R É D I E N T S

Pour 4 personnes

- 250 g de foies de volaille
- 50 g de farine
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 0,5 dl de lait
- 2 c à soupe de crème fraîche
- Bisque d'écrevisses (420 ml)

P R É P A R A T I O N

Préparer les gâteaux de foies:

- Broyer les foies de volaille nettoyés au mixer, passer les au tamis.
- Ajouter la farine, 2 œufs entiers, mélanger au fouet
- Joindre 2 jaunes, la crème et le lait, l'ail pilé et le persil haché
- Répartir le mélange dans de petits moules
- Faire cuire au four au bain-marie pendant 20 mn
- Faites réchauffer le contenu de la boîte de Bisque
- Nappez les gâteaux démoulés de cette sauce.

Décorer d'étoiles de Badiane



<http://www.louchambri.com>