

Gâteau de foies de volaille à la sauce tomate aux olives vertes et quenelle de brochet

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure pour la sauce et environ 30 minutes pour le gâteau



Pour la sauce tomate :

5 cl huile olive, 1 oignon épluché et haché finement, 1 grosse boîte de pulpe de tomate, sel poivre du moulin.

Pour la garniture de la sauce :

150g champignons de Paris 50g olives vertes dénoyautées (je les préfère entières), 4 quenelles de brochet, sel, poivre.

Le gâteau de foie:

250g de foies, 4 œufs,
1 petit bouquet de persil
1 échalote 2 tranches de pain de mie ou de brioche de préférence rassis
1/4l de lait, sel, poivre.

Commencer par la sauce tomate

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole.

Saisir l'oignon sans coloration

Ajouter les tomates, et cuire 45mn à feu doux en remuant de temps en temps.

Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Passer ensuite au gâteau de foies.

Commencer par préchauffer le four à 180°C th6

Émietter le pain de mie dans le lait.

Mélanger soigneusement dans une casserole sur feu doux en écrasant le pain avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'une panade bien lisse. Réserver.

Avec le hachoir à main (berceuse) hacher presque en purée les foies de volaille, l'échalote et le persil.

Dans un saladier, casser les œufs

Ajouter la purée de foies et la panade puis mélanger pour rendre le tout bien homogène.

Répartir ce mélange dans un moule-à-soufflé beurré et le déposer dans un grand bain marie déjà chaud au 2/3 de sa hauteur.

Enfourner à 180°C pour environ 35-40 minutes. En fait, jusqu'à ce qu'il ait monté, et qu'il soit bien doré.

Finir la garniture :

Couper les champignons de Paris en lamelles et les cuire dans une petite casserole à couvert avec très peu d'eau et une pincée de sel.

Verser ensuite les champignons et leur jus de cuisson dans la sauce tomate. Rectifier l'assaisonnement, Ajouter les olives vertes et les quenelles coupées en dés. Faire mijoter à feu très doux (et à couvert), ça permet aux quenelles de gonfler.

Démouler et couper les parts du gâteau, les répartir dans une assiette creuse en recouvrant généreusement de la sauce tomate aux olives et quenelles

Servir très chaud