

Pain de foie de volaille

Une recette proposée par
Joël Joly,
Directeur de la Cuisine de
Loriol (26)

Entrée
4 pers



INGRÉDIENTS :

- 400 g de foie de volaille nettoyés.
- 2 noix de beurre
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- Sel et poivre.

LES ÉTAPES :

1. Préchauffer votre four à 150°.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle, faire revenir brièvement le foies, saler, poivrer.
3. Passer le foies au tamis ou de préférence les piler dans un mortier en céramique.
4. Battre les oeuf, les ajouter à la première préparation avec le concentré de tomate, mélanger à la cuillère en bois, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Disposer l'appareil dans une terrine, faire cuire au bain marie 40 minutes.
6. Servir chaud avec un coulis de tomates et une petite salades à l'ail



Le Conseil de Joël :

Un vin blanc de la Vallée du Rhône ira très bien en accompagnement.
Un **Viognier d'Ardèche** est idéal.

Confinés et cuisiniers !