

# Gâteau de foies de volailles

## au coulis de crème de champignons

### et arachides grillées

#### INGREDIENTS pour 8 petits moules.

- 400gr de foies de volailles bien nettoyés
- 2 dl de crème liquide
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- sel/poivre
- une râpure de muscade
- une prise de 4 épices

#### Pour le coulis

- 300 gr de champignons émincés
- 2 échalotes finement hachées
- 2 dl de crème liquide
- sel / poivre du moulin
- 30 gr de cacahuètes salées et poêlées. **Facultatif.**



#### PREPARATION:

- Allumer le four th 6 (180°)
- Dans un mixer, mettez la crème, les foies de volaille l'œuf, les jaunes, sel et poivre, la muscade, la pincée de quatre épices, mixer une bonne minute puis passez au chinois fin (passoire).
- Mettez vos moules dans une plaque allant au four, remplissez les de l'appareil puis mettez de l'eau bouillante à mi-hauteur de votre plaque et placez au four pour 35 mn.
- Pendant ce temps, préparez le coulis. Faites suer vos champignons, salés et poivrés, au beurre avec les échalotes pendant 5 mn.
- Rajouter la crème, prolonger la cuisson de 5 mn, puis mixez la sauce 10 s pour conserver de minuscules morceaux de champignons pour la texture.
- A la sortie du four, laisser reposer vos gâteaux 5 mn, démoulez chacun au centre d'une assiette, décorez d'une pluche de cerfeuil, répartissez le coulis autour des gâteaux et parsemez éventuellement ce coulis de cacahuètes grillées et hachées.