

Soufflé aux foies de volaille

4 à 5 personnes

125g de foies de volaille

100g de gruyère râpé

25g de beurre

25g de farine

1/4 de litre de lait

1 petite échalote

1 gousse d'ail (moyenne)

1 cuillerée à soupe de persil haché

6 œufs

Sel - poivre

Bien beurrer le moule - Le fariner.

Avec le beurre, la farine, le lait faire une béchamel. Saler, poivrer. Caster les œufs en

séparant les blancs des jaunes. Verser les jaunes en filet sur la béchamel en remuant hors du feu. Hacher séparément l'échalote, l'ail et le persil. Faire fondre l'échalote dans un peu de beurre - Faire chauffer

le four (220°) Hacher très finement les foies.

Mélanger la sauce, l'ail, l'échalote fondue le persil, la purée de foies. Monter les blancs en neige. Ajouter les blancs à l'appareil à soupe

puis le gruyère râpé. Verser dans le moule. Cuire 35 min. Servir aussitôt.