



bel Foodservice

Gâteau de foies de volaille

avec La vache qui rit® Formule Plus

●●● Ingrédients pour 10 personnes

- Foies de volaille 400 g
 - Echalotes 30 g
 - Persil 10 g
 - La vache qui rit® Formule Plus 200 g
 - Béchamel 100 g (sur une base d'une liaison 100 g de beurre et farine au litre)
 - Œufs 4 pièces
- Sauce tomate :**
- Huile olive 30 ml
 - Oignons 50 g
 - Coulis de tomate 500 g
 - Eau (en fonction des coulis)
 - Ail 10 g
 - Thym
 - Olives noires 2 pièces par personne

●●● Mise en œuvre

1. Confectionner la sauce tomate : suer les oignons émincés à l'huile d'olive, ajouter le coulis de tomate, l'ail et le thym. Cuire environ ½ heure. En fonction des coulis, détendre avec de l'eau. Mixer avec les olives pour la texture modifiée.
2. Parer les foies puis les mixer avec les échalotes, le persil, La vache qui rit® Formule Plus, la béchamel, l'ail et l'assaisonnement. Incorporer les œufs et mixer à nouveau (vous pouvez intégrer des blancs d'œufs battus afin d'obtenir un gâteau encore plus moelleux).
3. Dresser dans des moules individuels ou dans une terrine. Cuire à couvert au four vapeur environ 12 minutes à 95 °C (un peu plus si cuisson en terrine).
4. Dresser avec la sauce tomate puis servir en décorant avec les olives pour la texture entière.



Le + produit

Grâce à sa fluidité, La vache qui rit® Formule Plus s'intègre facilement dans tout type d'entrées, même froides, pour contribuer dès le début du repas aux apports nutritionnels nécessaires.



●●● Mes notes

.....

.....

.....

.....

.....

L'avis de Frédéric Dusart,

Vous pouvez servir ce gâteau de foies de volaille le soir après le potage ou en plat principal le midi en l'agrémentant de quenelles nature ou de volailles.

L'avis de Julie Loucheur, diététicienne

Cette recette s'adapte facilement à ce que l'on appelle « le manger-main », il suffit de couper ce gâteau en « bouchées » et servir la sauce à part pour « tremper ». En optant pour une forme et une texture adaptées, on permet aux personnes en perte d'autonomie de continuer à s'alimenter seules.

Recettes déclinées en textures modifiées à destination des seniors en maison de retraite et hôpitaux