

Gratin de foies de volaille au vinaigre balsamique

Ingrédients :

- 500 gr de foies de volaille
- 800 gr de pommes de terre
- 2 échalottes
- 80 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 60 gr de gruyère rapé
- 15 cl de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sucre
- sel, poivre

Préparation :

1. Epluchez et lavez les pommes de terre. Mettez-les à cuire 20 mn à la vapeur.
2. Nettoyez les foies de volaille et coupez-le en morceaux.
3. Epluchez et hachez les échalottes. Faîtes-les dorer 5 mn dans 20 gr de beurre dans une poêle. Ajoutez ensuite les foies de volaille. Salez et poivrez. Laissez dorer les foies 5 mn sur feu vif puis ajoutez le vinaigre balsamique et le sucre. Laissez réduire le vinaigre 10 mn.
4. Préchauffez le four à 200°.
5. Egouttez les pommes de terre, écrasez les dans un saladier à l'aide d'une fourchette puis ajoutez 60 gr de beurre et la crème fraîche. Bien mélanger le tout puis salez et poivrez.
6. Répartissez les foies de volaille dans 4 plats individuels. Arrosez-les du vinaigre réduit. Puis recouvrez de l'écrasée de pommes de terre préalablement préparée.
7. Parsemez la surface de gruyère râpé puis enfournez pour

15 à 20 mn.

8. Servir dès la sortie du four.