

Mousse de foie de volaille au Porto

Recette pour 4

Description

Riche et crémeuse cette tartinade est de mise pour un apéro réussi!

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer les foies de poulet par des foies blonds de pintade.

Ingrédients

Mousse de foie

- 200 Gr Foie de poulet
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Branche(s) Thym
- 50 Ml Cognac
- 4 Gr Sel
- 1 Gr Noix de muscade
- 50 Ml Crème 35%
- 100 Gr Beurre non salé

Gelée de porto

- 150 Ml Porto
- 20 Ml Miel
- 4 Gr Gélatine

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Gelée de porto

Chauffez et flambez le porto. Hors du feu, ajoutez le miel et la gélatine. Versez la gelée sur la mousse et laissez refroidir au frigidaire.

Mousse de foie

Dans une poêle, faites colorer les foies de poulet avec 30 gr de beurre. Une fois que la cuisson des foies est rosée (58°C), retirez les foies et réservez-les. Dans la même poêle, mettez les échalotes et le thym, laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les échalotes soient fondantes. Flambez avec le brandy, mettez le tout avec les foies et le reste des ingrédients de la mousse dans un robot culinaire. Réduisez en purée et passez au tamis au besoin. Moulez la mousse.

Mise en place

Parez les foies de poulet. Ciselez l'échalote. Hachez finement le thym. Trempez la gélatine dans de l'eau froide.

Bon appétit!