

VERRINES DE FOIE GRAS

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE REPOS

20 min

Pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

Pour la mousse de foie gras:

- Foie gras de canard cru: 200g
- Crème liquide entière: 40cl
- Porto blanc*: 10cl
- Cacao en poudre non sucré: 5g
- Sel fin: 6 pincées
- Moulin à poivre: 6 tours

Pour le reste de la recette:

- Foie gras de canard cru: 200g
- Tranches de pain d'épice: 6
- Sel fin: 6 pincées
- Moulin à poivre: 6 tours

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pour la mousse de foie gras:

Couper le foie gras cru en gros morceaux et le disposer dans une casserole. Verser la crème liquide dessus et assaisonner légèrement de sel et de poivre. Porter à frémissement et cuire doucement pendant 10 min.

Au terme de la cuisson, verser la préparation dans le bol d'un blender et mixer finement. Ajouter le cacao et le porto et rectifier l'assaisonnement. Mixer à nouveau et filtrer, puis mettre le tout dans un siphon, fermer et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 20 min.

Une fois que la préparation est froide, injecter le gaz et bien secouer. Conserver ensuite la mousse au frais.

Pour le reste de la recette:

Préchauffer le gril du four.

Disposer les tranches de pain d'épice sur une plaque allant au four et les griller pendant quelques minutes sur chaque face. Une fois qu'elles sont bien dorées, les laisser refroidir.

Les couper ensuite en petits dés.

Couper des tranches épaisses dans le foie gras cru (environ 1 cm), puis les recouper en petits dés.

Faire chauffer une poêle et lorsqu'elle est bien chaude, saisir les dés de foie gras rapidement tout en remuant pour bien les colorer. Les réserver ensuite sur une feuille de papier absorbant. Saler et poivrer.

Garnir 6 verrines de dés de pain d'épice, puis disposer généreusement la mousse au foie gras et au cacao. Parsemer ensuite le tout de dés de foie gras poêlés.

LE PLUS DU CHEF

Veillez à ne pas disposer les dés de foie gras poêlés sur la mousse lorsqu'ils sont encore très chauds, sinon elle risque de fondre !