EN-325

Mousse de Foies de Volaille au Porto

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 40 minutes
Temps de prise : minimum 4 heures

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400-450g
- LAURIER	2 feuilles
- VIN BLANC SEC	200 ml
- EAU	100 ml
- BEURRE	200g
- PORTO	3 c à soupe
- FLEUR DE SEL	
- PAIN	Au choix
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez soigneusement les foies de volaille, rincez-les, puis laissez-les tremper 15 minutes dans de l'eau froide avec du sel.
- Dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, placez le laurier, le vin blanc et l'eau.
- Coupez les foies de volaille en morceaux plus ou moins égaux (pas trop petits) puis déposez-les dans le panier de cuisson.
- Insérez-le dans le bol mixeur et faites cuire avec le programme « sens inverse » 12-15 minutes/80 °C/vitesse 1.
- Vérifiez la cuisson et prolongez de 2 minutes si les foies sont trop rosés.
- Egouttez les foies puis videz et lavez le bol mixeur.
- Remettez les foies dans le bol mixeur propre, ajoutez le beurre avec le porto et poivrez généreusement.
- Mixez 50 secondes/vitesse 9 pour obtenir la consistance d'une mousse. Salez et poivrez.
- Filmez l'intérieur d'une petite terrine de film alimentaire et remplissez avec la mousse.
- Réservez au moins 4 heures au réfrigérateur (mieux une nuit).
- Servir la mousse en tranches d'½ cm d'épaisseur, saupoudrées de la fleur de sel, un peu de poivre et accompagnez d'un pain au choix.