

CREME DE FOIE DE POULET ET LEURS CROSTINIS

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Repos au réfrigérateur : 2 heures

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	60g
- AIL EN POUDRE	un peu
- OIGNON(S)	1 petit
- FOIE(S) DE VOLAILLE	250g
- COGNAC	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BAGUETTE(S)	ou pain italien
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez finement l'oignon.
- Dans une poêle, faites fondre 30g de beurre. Faites-y revenir doucement les oignons et ajoutez l'ail jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
- Mélangez bien. Salez et poivrez. Laissez cuire jusqu'à ce que les foies soient cuits mais toujours rosés au centre. Laissez tiédir.
- Arrosez les foies de cognac et mélangez bien.
- Graissez légèrement une terrine.
- Transférez le mélange dans un mixeur, ajoutez le beurre restant en morceaux. Mixez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse homogène. Versez ce mélange dans la terrine.
- Effectuez la même opération avec l'autre moitié des foies.
- Placez la terrine au frigos pendant au moins 2 heures avant la consommation.
- Servez avec du pain baguette ou pain italien ou même du pain huilé et passé au grill.