

## *Chantilly de Foie Gras*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- |                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| - FOIE GRAS D'OIE | 150g               |
| - CRÈME FRAICHE   | 25 cl              |
| - PORTO           | 1 c à café (blanc) |
| - SEL             |                    |
| - POIVRE          |                    |

### Recette:

- Dans le robot, mettre le foie gras d'oie en morceaux, ajoutez le porto. Faites tourner le batteur et ajoutez progressivement la crème fraîche (faites tourner le robot très doucement).
- Salez, poivrez et terminez de mélangez au fouet.
- Passez le mélange au tamis puis versez dans le siphon. Fermez, secouez et ajoutez 1 cartouche de gaz. Placez au frigo (minimum 3 heures).



### Remarque:

Servez dans de petites coupelles avec une cuillère ou sur un toast de pain d'épice légèrement grillé.