

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

au chardonnay (par Lili Cube)



Préparation : 30 min - **Repos :** 4 h - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- 300 g de foies de canard frais - (ou de foies de volailles) - 15 cl de chardonnay - 1/2 feuille de laurier
 - 200 g de beurre doux coupés en dés bien froids - 1 cuillère à soupe de Porto - 1 cuillère à café de sel - poivre
-

MOUSSE DE CANARD AU CHARDONNAY

1. Dénerver grossièrement les foies et les mettre dans un saladier d'eau vinaigrée pour une demi-heure. Egoutter.
2. Les mettre dans la cuve avec le chardonnay et le laurier. Poivrer. Programme EXPERT / 15 mn / vit 0 / 80°.
3. A la fin de la cuisson, vider la cuve, égoutter les foies, enlever la feuille de laurier.
4. Remettre les foies dans la cuve avec le beurre, le sel, le porto. Programme EXPERT / 30 sec / vit
15. Rabattre puis appuyer sur le bouton Pulse pendant environ 30 secondes pour faire mousser le mélange.
5. Récupérer la préparation et la verser dans une petite terrine. Ici, la terrine Mastrad 500 grammes en silicone. Egaliser la surface et taper la terrine sur le plan pour éliminer les éventuelles bulles d'air. Mettre au froid pour au moins 4 heures.
6. Démouler et servir avec un bon pain de campagne et une salade landaise par exemple.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Lili Cube