

Mousse de foies de volaille



Ingrédients :

300 g de foie de volaille
120 g de beurre
200 g de crème fraîche fleurette
Sel, poivre
Vin blanc sec
2 cuillères à soupe de vin blanc doux
(Jurançon par exemple)

Préparer une crème Chantilly non sucrée :

Verser la crème fleurette dans un saladier et réserver au moins 1 heure au réfrigérateur. Mettre également au réfrigérateur le fouet manuel ou les fouets du batteur électrique. Quand le saladier de crème est bien froid, battre la crème jusqu'à ce qu'elle s'attache au(x) fouet(s). La Chantilly est prête lorsqu'en prenant une cuillerée de crème, celle-ci ne tombe pas de la cuillère. Réserver au réfrigérateur.

Faire bouillir le vin blanc sec puis y plonger les foies coupés en 2 ou 3 morceaux. (Prévoir la quantité de vin de manière à ce que les morceaux de foies soient entièrement recouverts.

Lorsque l'ébullition reprend, compter 3 minutes puis sortir les foies et les égoutter.

Passer les foies au mixer pour en faire une pâte aussi fine et lisse que possible.

Dans un saladier fouetter la pâte avec du beurre ramolli et y incorporer la crème Chantilly.

Saler, poivrer tout en continuant de fouetter, goûter et rectifier si nécessaire.

Ajouter les 2 cuillère à soupe de vin blanc doux, puis verser dans une terrine, bien tasser et réserver au réfrigérateur au moins 18 heures avant de servir.