

Toastinade aux Foies de Volailles et Muscat



Ingrédients:

- 320 g de foies de volaille (ou de canard : plus fin)
- 8 grains de poivre
- 2 petites feuilles de laurier
- 180 ml de Muscat ou 2 verres doseur
- 250 g de beurre doux
- 1 verre doseur 1/2 de jus de cuisson*
- 1/2 verre doseur de Cognac ou Armagnac*
- 1 cuil.à café de sel fin de Guérande
- Quelques tours de moulin
- 1 cuil.à soupe d'huile de truffe

Pour la décoration:

- 1/4 de l d'eau
- 1/4 de l de Muscat
- 2 sachets de gelée au Madère

Rincer les foies de volailles à l'eau salée. Égoutter et réserver dans le panier inox.

Dans le bol, mettre le poivre, le laurier et le muscat. Placer le panier inox dans le bol. Cuire à la vapeur **5 min/100°C/vit2**.

Pendant ce temps, préparer la gelée au muscat: faire chauffer l'eau et le muscat puis ajouter la poudre de gelée au madère. Quand le mélange est prêt, verser dans le Flexipat 2 cm. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur filmé pour la prise.

A l'arrêt de la minuterie, mélanger les foies à la spatule. Cuire à nouveau **5 min/100°C/vit 2**.

Vider et réserver le jus de cuisson. Enlever le poivre et le laurier. Remettre les foies dans le bol. Ajouter le beurre coupé en dés. Verser le jus de cuisson, le Cognac ou l'Armagnac. Saler et poivrer. Mixer **20 sec/vit 5** puis **30 sec/vit 10**.

Verser la cuillère d'huile de truffe par l'orifice du couvercle. Mixer à nouveau **20 sec/vit 7**.

Placer en bocal hermétique. Réserver au réfrigérateur une fois refroidi.

Au moment de dresser, démouler la gelée prise dans un cul de poule.

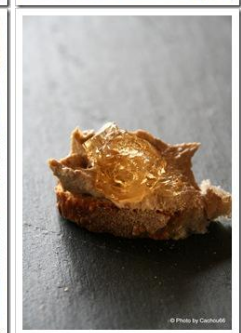


Écraser avec une fourchette pour obtenir des petits morceaux.

Suivant la présentation choisie, dresser la gelée dans le fond des verrines, des tasses, des coupelles...

A l'aide de la poche à douille (douille cannelée), dresser la toastinade refroidie, saupoudrer modérément de sel fin gris de Guérande. Présenter avec des toasts de pain aux céréales.

Idées de présentation: ici coupelles, tasses... ou encore à l'assiette, tout simplement tartiné...



***Topo pour les prochaines réalisations même si c'est délicieux :**

- pour toaster ou dresser en verrines : réduire à 1 verre de Muscat et 1/4 de verre d'Armagnac
- pour une prise ferme: je mettrai moins de Muscat (1 verre doseur en tout) et je supprimerai l'Armagnac . Je pense que c'est cela qui a empêché la prise attendue car à la base je voulais les mouler dans des empreintes.