

Mousson de foie au Porto



PRÉPARATION

1 h 00



CUISON

10 min



REPOS

30 min



RÉFRIGÉRATION

2 à 3 h 00



CONGÉLATION

INGRÉDIENTS POUR 1 TERRINE:

Pour le nettoyage des foies

- de l'eau
- 1 c.à.c de sel fin de Guérande

Pour le mousson de foies

- 400 g de foies de poulet (canard encore mieux)
- 1/2 feuille de laurier sèche
- 8 grains de poivre noir
- 250 g de Vermouth blanc
- 280 g de beurre doux
- 1 bouchon de Porto (bouchon de bouteille)
- 2 c. à café rase de sel fin de Guérande
- 3 ou 4 tours de moulin de poivre 5 baies

Pour la finition et la conservation

- QS de graisse de canard (ici 3 belles c.à.s)
- 1 feuille de laurier

PRÉPARATION :

Pour le nettoyage des foies

Dans un saladier, mettre les foies à tremper au moins 30 minutes dans l'eau salée.

Pour le mousson de foies:

Dans le bol du robot multifonctions, mettre 1/2 feuille de laurier sèche, les grains de poivre, le Vermouth blanc et les foies de poulet ou canard égouttés.

Cuire **10 minutes - 80°C - vitesse 1 (TM.6)**

Egoutter les foies à l'aide d'un tamis ou du panier de cuisson.

Retirer le laurier et vider le bol.

Dans le bol, remettre les foies égouttés, ajouter le beurre coupé en petits cubes, le Porto, le sel et le poivre.

Mixer **50 secondes - vitesse 10** jusqu'à une texture hyper lisse.

Pour la finition et la conservation

Verser la préparation dans une terrine en porcelaine ou terrine Le Parfait.

Faire fondre la graisse de canard en quantité suffisante.

Verser délicatement sur le mousson, poser 1 feuille de laurier.

Fermer et placer au réfrigérateur au moins 2 à 3 heures.

CONSEILS

Délicieux avec une baguette ou pain maison grillé ou des tranches de pain brioché pour les fêtes.

Une fois entamé, je le garde sous-vide pour éviter l'oxydation de la mousse de foie.

DÉROULÉ AU ROBOT TM6

ACCESSOIRES	PRÉPARATION				AUTRES
	Laurier, vermouth, foies	10 min	80°C	1	
	Foies égouttés, beurre, Porto, sel, poivre	50 sec		10	