

## Mousse de foie de volaille au porto



### Ingrédients:

250 à 300 g de foies de poulet

75 ml de crème

75 g de beurre

½ litre de lait pour dégorger les foies

1 verre à shooter de porto blanc, pineau des Charentes, cognac ou armagnac (ou au goût

Sel, poivre

### Préparation :

Parer les foies de volaille , séparer les lobes et déveiner.

Laisser dégorger dans le lait pendant 2 heures environ ,placer au frigo.

Rincer le lait et bien égoutter les foies.

À feu doux, faire revenir les foies avec du beurre dans un poêlon pendant 5 à 6 minutes, ils doivent rester rosées.

Égoutter l'eau de cuisson des foies.

Faire bouillir la crème (une seule ébullition) avec le beurre.

Mixer les foies cuits, la crème et le beurre dans un Thermomix ou un mixeur.

Assaisonner de sel et poivre et ajouter un peu de l'alcool de son choix (porto blanc, cognac...).

Placer du papier film au fond de la terrine pour faciliter le démoulage.

Verser l'appareil dans la terrine. Mettre au frigo pour au moins 12 heures et servir le lendemain.



Imprimer la recette