

Recettes de cuisine amuse-bouche français

Mousse de foies de volaille

Ingrédients pour 4 personnes

- 210 gr de foies de volaille
- 25 cl de vin blanc sec
- 70 gr de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1/3 de cuillère à café de muscade moulue
- 1 cuillère à café de sel (4gr)
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Verser le vin blanc dans une casserole et porter à ébullition.

Plonger les foies de volaille dans le vin bouillante et cuire 3 mn à la reprise de l'ébullition.

Après ces 3 mn, stopper la cuisson et égoutter les foies sans conserver le jus de cuisson (vin).

Verser les foies de volaille chauds dans la cuve du mixeur.

Ajouter la crème fraîche, le beurre, la muscade moulue, le sel et le poivre.

Mixer finement la préparation.

Ajouter le cognac et remixer pour bien l'incorporer à la préparation.

Verser la mousse obtenue dans une terrine, couvrir et laisser prendre 24/48 heures au réfrigérateur.