

# Recettes de cuisine amuse-bouche français

## Mousse de foies de volaille à la bière blonde

### Ingrédients pour 2 personnes

- 250 gr de foies de volaille
- 1 grosse échalote
- 20 gr de beurre
- 25 cl de bière blonde
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 15 cl de crème fraîche liquide
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Eplucher et émincer l'échalote.

Faire chauffer le beurre dans une poêle.

Ajouter l'échalote et faire suer.

Ajouter les foies de volaille.

Faire dorer les foies.

Saler et poivrer.

Verser la bière et la laisser s'évaporer sur un feu vif.

Recommencer l'opération avec le cognac.

Laisser refroidir puis mettre les foies dans un mixeur.

Ajouter plus ou moins de crème suivant la consistance désirée. On peut également rajouter un petit peu de cognac (facultatif).

Bien mixer et répartir dans un ramequin.

Lisser le dessus et conserver au frais au moins 2 heures avant de déguster.