

Recettes amuse-bouche

Parfait de foies de volaille

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 gr de foies de volaille
- 1 grosse échalote
- 100 gr de beurre demi-sel
- 5 cl de porto
- 1 cuillère à soupe de cognac
- Sel
- Poivre
- 1/2 sachet de gelée au madère (facultatif)

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Réfrigération : 24 heures

Nettoyer les foies de volaille en éliminant les parties fielleuses si nécessaire.

Couper les foies de volaille en deux.

Peler l'échalote et l'émincer finement.

Faire fondre une noix (20 gr) du beurre prévu (100 gr) dans une poêle.

Mettre l'échalote à fondre doucement sans colorer.

Ajouter les foies de volaille et les saisir à feu vif pour les faire colorer.

Cuire 5 mn sans cesser de remuer les foies.

Saler et poivrer et baisser le feu.

Verser le porto.

Remuer sur feu moyen jusqu'à ce que le liquide réduise et devienne sirupeux.

Mettre le contenu de la poêle dans le bol du mixeur.

Ajouter le reste du beurre.

Mixer le tout afin d'obtenir une purée lisse et onctueuse.

Ajouter le cognac et mélanger une dernière fois avec une maryse pour bien incorporer le cognac.

Vérifier l'assaisonnement et tasser le parfait dans un bocal, une terrine ou dans de petites terrines individuelles.

Avant de fermer le bocal, il est possible de préparer de la gelée et de verser une fine couche de celle-ci sur le ou les parfaits.

Laisser refroidir.

Couvrir et mettre 24 heures au réfrigérateur avant de servir.