

Mousse de foies de volaille et mendiants

Préparation : 30 mn

Réfrigération : 2 h

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (j'ai fait 2 verrines comme sur les photos):

150 g de foies de volaille

3 échalotes

10 cl de vin blanc

120 g de beurre + 1 noix

2 c à s de parmesan râpé

20 g de noisettes

20 g d'amandes entières pelées

20 g de pistaches non salées

Sel et poivre du moulin

Faire fondre les échalotes émincées dans une casserole avec 1 noix de beurre. Ajouter ensuite les foies de volaille et faire revenir 2 mn en remuant. Assaisonner et ajouter le vin blanc, cuire 10 mn sur feu moyen.

Laisser tiédir les foies et les mettre dans un mixer avec le liquide de cuisson et 100 g de beurre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Vérifier l'assaisonnement et n'hésiter pas à poivrer. Répartir la préparation dans des verrines et mettre au frais au moins 2 h.

Concasser grossièrement les amandes, noisettes et pistaches et les mélanger dans un bol avec le parmesan et 20 g de beurre pour obtenir une sorte de pâte friable. Émietter sur une plaque à four antiadhésive cette pâte et cuire 5 mn à four préchauffé à 210°. Sortir la plaque du four et laisser refroidir.

Pour le service parsemer les mendiants sur les verrines.

Vin conseillé : un Chiroubles

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>