

Liste de courses détachable

Quantités pour 4 personne(s)



Recette de Verrine de mousse foie gras et cacao

Epicerie

Bouillon de volaille : 20 cl
Cacao en poudre non sucré : 5 g
Tranche(s) de pain d'épice : 6 pièce(s)

Crèmerie hors fromage

Crème liquide entière : 30 cl

Volaille(s)

Foie(s) gras de canard cru(s) : 250 g

Boissons alcoolisées

Porto blanc : 10 cl



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients

quantités pour 4 personne(s)

Pour la mousse

Foie(s) gras de canard cru(s) : 150 g
Crème liquide entière : 30 cl
Bouillon de volaille : 20 cl
Porto blanc : 10 cl
Cacao en poudre non sucré : 5 g
Sel fin : 6 pincée(s)
Moulin à poivre : 6 tour(s)

Pour le reste de la recette

Foie(s) gras de canard cru(s) : 100 g
Tranche(s) de pain d'épice : 6 pièce(s)
Sel fin : 6 pincée(s)
Moulin à poivre : 6 tour(s)



Le + du Chef

Veillez à ne pas disposer les dés de foie gras poêlés sur la mousse lorsqu'ils sont encore très chauds, sinon elle risque de fondre.

Recette de Verrine de mousse foie gras et cacao

Pour l'apéritif ou l'entrée, des verrines garnies de pain d'épice croustillant, d'une mousse de foie gras cacaotée et parfumée au porto, ainsi que de petits dés de foie gras mi-cuits.

PREPARATION : 15mn

CUISSON : 10mn

REPOS : 30mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.

Pour la mousse de foie gras

Couper le foie gras cru en gros morceaux et le mettre dans une casserole. Verser la crème liquide dessus, puis le bouillon, et assaisonner légèrement de sel et de poivre. Porter à frémissements et cuire doucement pendant 10 min. Au terme de la cuisson, verser la préparation dans le bol d'un blender et mixer finement. Ajouter le cacao et le porto et rectifier l'assaisonnement. Mixer à nouveau et filtrer, puis mettre le tout dans un siphon et fermer. Laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 20 min. Une fois que la préparation est froide, injecter le gaz et bien secouer. Conserver ensuite la mousse au frais.

Pour le reste de la recette

Préchauffer le gril du four.
Disposer les tranches de pain d'épice sur une plaque allant au four et les griller pendant quelques minutes sur chaque face. Une fois qu'elles sont bien dorées, les laisser refroidir.
Les couper ensuite en petits dés.

Couper des tranches épaisses (d'environ 1 cm) dans le foie gras cru, puis les recouper en petits dés.
Faire chauffer une poêle et lorsqu'elle est bien chaude, saisir les dés de foie gras rapidement tout en remuant pour bien les colorer. Les réserver ensuite sur une feuille de papier absorbant. Saler et poivrer.

Pour le dressage

Garnir 4 verrines de dés de pain d'épice, puis ajouter généreusement de la mousse au foie gras et au cacao. Parsemer ensuite le tout de dés de foie gras poêlés.