

Verrines de foie gras au cacao



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

Pour la mousse :

- 200 g de foie gras de canard cru
- 40 cl de crème liquide entière
- 10 cl de Porto blanc
- 5 g de cacao en poudre non sucré
- sel fin
- poivre du moulin

Pour la suite de la recette :

- 200 g de foie gras de canard cru
- 6 tranches de pain d'épices
- sel fin
- poivre du moulin

Préparation

Pour la mousse de foie gras :

Coupez le foie gras cru en gros morceaux et disposez-le dans une casserole. Versez la crème liquide dessus et assaisonnez légèrement de sel et de poivre. Portez à frémissement et faites cuire doucement pendant 10 minutes.

Au terme de la cuisson, versez la préparation dans le bol d'un blender et mixez finement. Ajoutez le cacao et le porto et rectifiez l'assaisonnement. Mixez à nouveau, filtrez, puis mettez le tout dans un siphon, fermez et laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 20 minutes. Lorsque la préparation est froide, injectez le gaz et secouez bien. Conservez ensuite la mousse au frais.

Pour la suite de la recette :

Préchauffez le grill du four. Disposez les tranches de pain d'épices sur une plaque et grillez-les pendant quelques minutes sur chaque face. Une fois qu'elles sont bien dorées, laissez-les refroidir. Coupez-les ensuite en petits dés. Coupez des tranches épaisses dans le foie gras cru (environ 1 cm), puis recoupez-les en petits dés. Faites chauffer une poêle et saisissez les dés de foie gras rapidement tout en remuant pour bien les colorer. Réservez-les sur une feuille de papier absorbant. Salez et poivrez.

Pour le dressage :

Garnissez 6 verrines de dés de pain d'épice, puis disposez généreusement la mousse au foie gras et au cacao. Parsemez ensuite de dés de foie gras poêlés.