

Ingédients

4 échalotes ciselées
600 g de foie de volaille
1 citron jaune
150 g de beurre
thym
2 cuillères à soupe de cognac ou whisky
sel et poivre



Préparation de la mousse de foie

(b) Nettoyez les foies de volaille et retirez les veines et nerfs. Faites chauffer une poêle avec 30 g de beurre et faites-y revenir les échalotes pendant 3 minutes. Ajoutez les foies de volaille, salez, poivrez et ajoutez du thym. Laissez cuire 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que les foies soient bien cuits. Débarrassez dans le bol de votre mixeur. Ajoutez le jus du citron, le reste du beurre, l'alcool et rectifiez l'assaisonnement. Mixez finement puis versez dans une terrine. Couvrez de film alimentaire au contact et placez au réfrigérateur.

Conservation: Laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur jusqu'à 3 jours. Un repos de minimum 1 nuit est nécessaire.

