

Plaisirs Gourmands d'Isa

Mousse de Foie au Pain d'Epices

Pour 12 cuillères :

125 g de foie de volaille
2 cuillères à soupe de porto
10 cl de crème liquide
1 œuf
4 tranches de pain d'épices
quelques raisins noirs
sel



Couper les foies de volaille en gros dés, les mettre dans le bol du mixer avec la crème liquide, l'œuf, le porto. Saler, poivrer puis mixer le tout.

Remplir des petits ramequins aux $\frac{3}{4}$, et faire cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 25 min. Retirer du four et laisser refroidir.

Baisser le four à 150°C et faire sécher pendant 30 min les tranches de pain d'épices disposés sur la grille. Mixer ensuite les tranches pour obtenir une chapelure.

Quand la mousse est bien froide, démouler les ramequins dans un saladier et à l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement afin d'obtenir une mousse légère. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

A l'aide de 2 petites cuillères, remplir les cuillères de mousse de foie, recouvrir de chapelure de pain d'épices et garnir d'un demi grain de raisin.