

Délice de foies au Riesling

Ingrédients:

250 g de foie de volailles (canard c'est meilleur)

1/4 de feuille de laurier

150 g de Riesling

6 grains de poivre

1.5 cuillères à café de sel

3 pincée de poivre

180 g de beurre

1 cuillère à soupe de Porto

Réalisation:

Faire tremper les foies nettoyer, dans un saladier d'eau salée pendant une demie heure environ.

Mettre le laurier, les grains de poivre, le Riesling et les foies de volaille dans le bol et régler 8 min à 80°c vit1.

A l'arrêt de la minuterie, vérifier la cuisson des foies et prolonger de 2 min si ils sont trop rosés.

Bien égoutter les foies à l'aide du panier de cuisson, ôter le laurier puis vider le bol.

Remettre les foies dans le bol, ajouter le beurre coupé en morceaux, le Porto, le sel et le poivre et mixer 40 à 50 s à vit 9 pour obtenir la consistance d'une mousse.

Garnir une jolie terrine de la mousse de foie.

Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures.

Servir avec des toasts de pain de campagne.